



# foodbook

Hua Hin

06  
SEP15

## เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FEST.





# เดอะเวเนเซีย

หัวหิน-ชะอำ  
แหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่... สไตล์เวนิส



- เดอะเวเนเซีย หัวหิน-ชะอำ สถานที่ท่องเที่ยวสไตล์ เวนิสแห่งแรกของเมืองไทย บนเนื้อที่กว่า 46 ไร่ ในบรรยากาศ แสนโรแมนติก พร้อมที่จอดรถกว่า 2,000 คัน และสามารถรองรับกิจกรรมหมู่คณะได้มากถึง 2,500 คน ทั้งใน Indoor และ Outdoor
- ร้านอาหาร บริการจัดเลี้ยง สัมมนา รวมถึงการจัดงานแต่งงานที่รองรับได้มากกว่า 1,000 คน
- สวนสนุกเพลิดเพลินกับกิจกรรมสำหรับทุกคน อาทิ ล่องเรือกอนโดล่าสัญลักษณ์แห่งเวนิส นั่งรถไฟชมทัศนียภาพ รถม้าสไตล์ยุโรป Mini Zoo, 3D Art Gallery บ้านกลับหัว Mini Europe, Fantasy Land ถ่ายภาพพร้อมชุดสไตล์เวนิส
- แหล่งรวมสินค้าแบรนด์ดังทั้ง เสื้อผ้า รองเท้า กระเป๋า เครื่องใช้ของตกแต่งบ้าน และขนมหวานฟากชื่อดังประจำท้องถิ่น รวมถึง Super Market

www.theveneziahuahin.com



www.facebook.com/pages/The-Venezia-Hua-Hin



ตัดส่วนนี้ **เข้าฟรี!** ลอยเรือ  
Fontana Park Di Trevi  
มูลค่า 70 บาท



# หัวหิน - ชะอำ กอล์ฟ เฟสติวล 2015

10 สนามกอล์ฟ ชื่อนำ กับเทศกาลโปรโมชันติ่งกอล์ฟ  
ราคาประหยัด 1,000/1,800 บาท สิงหาคม - กันยายน 2558



**ราคาพิเศษ**  
**1,000 บาท**

**Royal Thai Army Sport Center, Suanson Pradipat Golf Course**  
Tel : 66 (0) 3265 5988, +66 (0) 3265 5989 Fax : +66 (0) 3265 5991  
Email : rtasportcenterii@hotmail.com  
Director : Gen.Jarukiat Chaiwong พล.อ.จารุกีต ชัยวงษ์  
Manager : P.Gen.Kanit Jamjuntra พล.ก.กนิต จันทร์จันตรา



**ราคาพิเศษ**  
**1,000 บาท**

**The Majestic Creek Golf & Resort**  
Tel : +66 (0) 3261 9169 Fax : +66 (0) 3260 2784  
E-mail : booking@majesticcreekcc.com  
Coordinator : Mr. Pramote Petchasart (Peter)  
Tel : +668 1942 3619 Email : ppeter27.09@gmail.com



**ราคาพิเศษ**  
**1,000 บาท**

**Royal Hua Hin Golf Course**  
Tel : +66 (0) 3251 2475, 2475, +66 (0) 3251 2479, +66 (0) 3253 1070  
Fax : +66 (0) 3251 3038 E-mail : royal\_golf@hotmail.com  
GM : Capt.Chao Phopattasanapong



**ราคาพิเศษ**  
**1,000 บาท**

**The Eagle Milford Golf Club**  
Tel : +66(0) 3257 2444 Fax : +66 (0) 3257 2445  
Email : theeaglegroup2012@gmail.com  
MD : Rachata Khiewsutthi



**ราคาพิเศษ**  
**1,000 บาท**

**Palm Hills Golf Club & Residence**  
Tel : +66 (0) 3252 7777, +66 (0) 3252 77 59 till 63  
+668 6122 9124 Fax : +66 (0) 3252 7766  
GM : Ms.info@palmhills-golf.com Supha Rakprayune



**ราคาพิเศษ**  
**1,000 บาท**

**Springfield Royal Country Club**  
Tel : +66 (0) 3270 9222 ext.no.4 Fax : +66 (0) 3270 9233  
Email : playgolf@springfieldresort.com Contact Pro Shop : +668 9255 9292  
Event Pro : Mr.Sivamin Indhamara



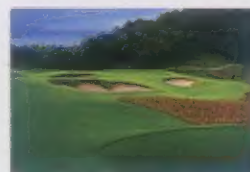
**ราคาพิเศษ**  
**1,000 บาท**

**Kaeng Krachan Country Club**  
Tel : +66 1443-2788 Fax : 66 (0) 3242 2143  
Email : kkcclubhouse@yahoo.com GM Mr.Pimol Alarmsri



**ราคาพิเศษ**  
**1,000 บาท**

**The Imperial Lake View Hotel & Golf Club**  
Tel : 66 (0) 3270 9100 Fax : 66 (0) 3279 0111  
Email : lakeview@imperialhotels.com GM Ms.Songsakul Smittakesrin



**ราคาพิเศษ**  
**1,800 บาท**

**Banyan Golf Club, Hua Hin**  
Tel : +66 (0) 3261 6200 Fax : +66 (0) 3261 6222  
Email : reservations@banyanthailand.com



**ราคาพิเศษ**  
**1,800 บาท**

**Black Mountain**  
Tel : +66 (0) 3261 8866, +66(0) 3261 8667 Fax : +66 (0) 3261 8628  
Email : info@bmghuahin.com, proshop@bmghuahin.com  
MD : Mr.Harald Elisson

# MENU

Let's Eat

## Eatery

Terrace Restaurant & Wine Cellar 10

อาหาร 5 ดาว บนเนินเขาของหัวหิน

La Birra Bistro Beer & Wine Bar 12

สังสรรค์เพื่อสีสันของชีวิต

Aroi Maki & Sushi bar 14

อาหารญี่ปุ่นร่วมสมัย ใส่ใจเรื่องความสด

Hua Hin Steak by SC Food 40

สเต็กสไตล์ไทย สบายกระเป๋

Zafran Indian Restaurant 42

จานด่วนแบบอินเดียต้นตำรับ

เจเจียม ก๋วยเตี๋ยวจิโครงหมุดต้น 46

ก๋วยเตี๋ยวเจ้าเก่าแก่ จากรุ่นแม่สู่รุ่นลูก

## A cup of

Hua Hin Hip 30

กาแฟรูใจ ของชายที่รูจริง

Two beds and Coffee Machine 31

มัจฉะของแท้ และกาแฟจากยอดดอย

## Sweet

ข้าวแช่ซ้อนทองเสวย แม่เล็ก สกิดใจ 50

ข้าวแช่ชื่อดัง หากินได้ที่หัวหิน

## New dish in town

Suzette 47

จานด่วนแบบหรูหรา สำหรับขาช้อป



# บ้านดี ชีวิตดี

## โครงการปิ่นนทรพย์ 9

(หัวหิน 94)



จองเพียง  
**999** บาท

ทาวน์โฮม 2 ชั้น

3 ห้องนอน 3 ห้องน้ำ

1 ห้องรับแขก 1 ห้องครัว

2 ที่จอดรถ

โทร. 098 829 5593



โครงการคุณภาพโดย  
ปิ่นนทรพย์ กรุ๊ป  
pannasub@hotmail.com

\*ภาพทั้งหมดเป็นสถานที่จำลอง บรรยากาศจำลอง บ้านมาตรฐานที่จำหน่ายยังไม่รวมการตกแต่ง  
สำนักงาน เลขที่ 10/419 ซอยหัวหิน 94 ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

# MENU

Let's Read

## Main course 16

เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FESTIVAL 2015

## Original 26

ข้าวมันไก่สมหลด กว่า 30 ปี การ์ตูนโดยแฟนพันธุ์แท้หัวหิน

## Coffee corner 28

Cafe

## Food talk 32

ผู้พลิกฟื้นคืนความศีกักให้เทศกาลอาหารหัวหิน  
สัมภาษณ์พิเศษ : นพพร วุฒินุกูล  
นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองหัวหิน

## คำเล็ก คำน้อย 38

ถ้อยคำละมุนละไม เรียบง่ายและลึกซึ้ง

## Food & the city 44

วิถีของผู้คนและความเป็นไปของเมืองที่เกี่ยวเนื่องกับอาหาร  
สื่อสารผ่านหนึ่งเฟรม

## คุยจ้างจาน(ดี) 48

ภาพวาดสีน้ำกับความเรียงรสกลมกล่อม  
ขจร.. รอดุ่น

## Food Morning 52

กรีนฟิวด์วิลเลจ - มนต์เสน่ห์ที่ซ่อนตัวในยามเช้า

## Chef Exclusive 54

เชฟอภิชาติ ทองวัชรไพบูลย์ : Banyan Golf Club

## Signature dish 56

Salmon garvax

## พุดพิเชียว 60

Spicy Salim Salad : เมียงซาหริ่ม 3 สี

## MARKEThinks 64

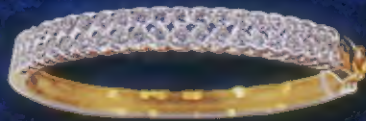
งานเลี้ยงการตลาด

## Food for thought 66

อาหารหัวหิน



ของดี ไม่จำเป็นต้องแพง



**PUNNASUB**  
JEWELRY PAWN SHOP

ปัทมกมลทรัพย์ จิวเวลรี่ พอร์วิลชีออป

รับซื้อ-ขาย แลกเปลี่ยน ฟากขาย

เพชร พลอย ทองคำ นาก เงินเก่า นาฬิกา ฯลฯ

ชั้น 2 (หน้า Asia book) ศูนย์การค้าบารักเก็ต วิลเลจ หัวหิน โทร.081 659 7972

# Hors d'oeuvre

เทศกาลอาหารหัวหิน (Hua Hin Food Festival) ถือกำเนิดขึ้นมาด้วยวัตถุประสงค์หลักคือเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยเหล่าผู้ประกอบการร้านอาหาร สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวและหน่วยงานหลักคือเทศบาลเมืองหัวหิน

แรกเริ่มเดิมที เทศกาลอาหารฯ จะเป็นการจัดงานของบรรดาร้านอาหารชื่อดัง ร้านอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน กระทั่งเวลาผ่านไปเลยมากกว่าสิบปี มีการจัดงานมาหลายครั้ง ต่อเนื่องบ้าง เว้นว่างไปบ้าง

ณ วันนี้ เทศกาลอาหารหัวหิน ดำรงคงอยู่ด้วยอาหารจากโรงแรมต่างๆ เป็นหลัก

ทำไม? เทศกาลอาหารหัวหิน จึงไม่ใช่งานที่รวบรวมบรรดาร้านอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน เจกเช่นแต่ก่อน

หนึ่ง เมืองหัวหินเจริญเติบโตและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมากขึ้นกว่าเดิม

หนึ่ง งานเทศกาล มักจัดกันในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ ซึ่งมีผู้คนจำนวนมากเดินทางมาท่องเที่ยวและพักผ่อนที่หัวหิน

หนึ่ง ร้านอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน ต่างได้กลายเป็นร้านดังระดับประเทศกันไปหมดแล้ว

ด้วยปัจจัยทั้ง 3 ข้อ จึงพอสรุปได้ว่า ร้านอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน คงมีการอันหนักอึ้ง ที่ต้องรับรองและให้บริการลูกค้าของตนเองในวันหยุดสุดสัปดาห์ จนไม่สามารถจัดสรรเวลาและบุคลากรมาร่วมกันจัดงานได้ตั้งแต่ก่อน ??

เมื่อร้านดัง ร้านเด่น ต่างไม่สามารถมาร่วมงานได้ สถานที่เรียกว่าจวนกร่อย จึงเป็นสถานที่เทศกาลอาหารหัวหิน เผอิญมาหลายปีติดต่อกัน จนทำท้าวจะล้มนึกไป

กระทั่งมีแนวคิดใหม่จากนายกฯ นพพร วุฒิกุล เชื่อเชิญให้ชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน เข้ามาร่วมกันสานต่อ โดยการสนับสนุนอย่างแข็งขันจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ปลุกกระแสให้เทศกาลอาหารหัวหินกลับมาคึกคักและนำดีคืนมาในใจอีกครั้ง

แม้จะได้เป็นเทศกาล(ร้าน)อาหาร(ขึ้นชื่อของ)หัวหินอย่างที่เริ่มมา แต่ก็ไม่ได้จางหายไปเลย สุทธิจ.โรงแรมกับเมืองท่องเที่ยวอย่างหัวหิน เป็นอะไรที่แยกกันไม่ออก

เพราะเมืองหัวหินและปริมณฑล มีโรงแรมใหญ่น้อยมากกว่าร้อยแห่ง มีเซฟและพ่อครัวฝีมือดีอีกหลายร้อยคนที่คอยให้บริการนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการนับล้านคนต่อเดือน อาหารโรงแรมในวันนี้ จึงมีบทบาทไม่แตกต่างจากร้านอาหารอื่นๆ ในหัวหิน

แต่ที่สำคัญที่สุดก็คือ แม้โรงแรมต่างๆ จะต้องรับรองและให้บริการนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ไม่ต่างจากร้านอาหารทั่วไป แต่ก็ยังสามารถจัดสรรเวลาและบุคลากร เพื่อมาร่วมกันสร้างสรรคกิจกรรมนี้ จนสามารถฟื้นกลับมาสร้างสีสันให้กับเมืองได้อีกครั้ง

ฉะนั้น อย่าได้แปลกใจ หากเดินเข้าไปภายในงาน แล้วจะไม่ได้พบเห็นร้านอาหารชื่อดังของหัวหินมาร่วมงานกันอย่างที่คิด แต่ที่น่าตกใจกว่าก็คือ อาหารพื้นบ้านอย่าง หอยเสียบมะละกอ จับไม่ บั้งบง หรืออาหารอื่นๆ ที่ถูกกล่าวถึงบ่อยๆ เช่น ก๋วยเตี๋ยวเป็ด กะปิปลา ลอดช่อง ไอศกรีม ก็ถูกละเลยจากงานนี้เช่นกัน

เทศกาลอาหารหัวหิน กลับไม่มีอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน มันรู้สึกแปลกๆ พิลึกตรับ

วัชร คุณานพวงศ์

aboutthuahin@gmail.com



ผู้จัด หัวหิน ปีที่ 1 ฉบับที่ 6 ประจำเดือนกันยายน 2558

เจ้าของ บริษัท หัวหินอับ จำกัด 29/4 ถนนชลประทาน ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

บรรณาธิการบริหาร วัชร คุณานพวงศ์ ที่ปรึกษากองบรรณาธิการ ผดุงยศ ใจสว่าง

กองบรรณาธิการ / นักเขียน เบญจา อินทะสิน ดรณี ศรีจุ้ย มาริสิน โตเดชะวัฒนา ชิวานนท์ วงษ์อนุชิตเมธา

ปริดา ศิริชัยวัฒน์นันท์ คมกฤษ เมืองจันทร์ อนันตพชัย แจ่มเหตุ พุทธภูมิ ประพันธ์วงศ์ สหภัทรชัย วิกุล

การตลาด พัทธนันท์ วิศิษฐ์ธรรมศรี จันทรัตน์ ภาณุพิจารณ์ สาธิตินิ สิงห์โต ศิลปกรรม ณราภพ วงษ์พานิช

โฆษณา เบญจา อินทะสิน โทร. 083 9090 666 e-mail : foodbookmag@gmail.com

ขอขอบคุณ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานประจวบคีรีขันธ์ ชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน

www.foodbookmag.com

foodbookmag

foodbookmag

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานประจวบคีรีขันธ์

โทร. 0 3251 3885, 0 3251 3871, 0 3251 3854

นส.ก.ประเทศไทย  
ราชบัณฑิตยสถาน

*Always Fresh, All The Time*



**ANDREAS**  
ITALIAN RESTAURANT & GRILL

The finest Hua Hin Italian restaurant in town.



The Lapa hotel  
Soi Hua Hin 100/1 Phetkasem Rd. Hua Hin  
Reservation please call 099 910 1018




## TERRACE RESTAURANT & WINE CELLAR

แนะนำร้านอาหารริมทะเลกันมาหลายต่อหลายร้าน คราวนี้ขอเปลี่ยนบรรยากาศชวนคุณมากินอาหารท่ามกลางทิวเขาและสนามหญ้าเขียวขจีที่ Terrace Restaurant & Wine Cellar ภายในสนามกอล์ฟบันยัน ซึ่งที่นี่ เปิดให้บริการแก่บุคคลทั่วไป แม้จะไม่ได้มาออกรอบก็ตาม

จานแรกที่ขอแนะนำคือ ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ เมนูพื้นบ้านแต่หรูหรา เลอค่าด้วยกุ้งแม่น้ำไซส์ใหญ่ที่เรียงรายกันมาเป็นคู่ ผัดไทยเส้นนุ่มรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมกับกุ้งแม่น้ำเนื้อแน่น เป็นเมนูเรียกพลัง ภายหลังการออกรอบได้ตินักเขียว จานถัดมาเป็น Tuna Mango Salsa สีสันและหน้าตาช่างยั่วยวนเหลือใจ ทุ่นำเนื้อหวาน ให้สัมผัสนุ่มลิ้น กินแก้ลมกับซอสซัมเมว รสเปรี้ยวหวานตามแบบฉบับ ความหอมของมะม่วงยังช่วยให้คำนี้มีรสชาติกลมกล่อมอย่างน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง นับเป็นจานเด่นที่แนะนำให้คุณต้องลอง

เมนูถัดมาคือ Roasted Salmon จานสุดเลิฟของคนรักปลา ด้วยแซลมอนเนื้อแน่นชิ้นโต กริลล์มาพอดิบพอดี ทำให้ความหวานของเนื้อปลายังคงอยู่อย่างครบถ้วน ชวนให้นึกถึงไวน์ขาวกลิ่นละมุน เหมาะเป็นงานสำหรับมือค่ำท่ามกลางทิวเขาแห่งนี้เสียจริง

ปิดท้ายกันด้วยของหวาน Chocolate Lava เด็กเนื้อนุ่มกับซอสช็อคโกแลตเข้มข้น เสิร์ฟมาพร้อมกับไอศกรีมวานิลลาหอมหวาน เป็นงานส่งท้ายรายการของมือนี้ได้อย่างสมบูรณ์ 

ที่ตั้ง : สนามกอล์ฟบันยัน ซอยหัวหิน 112

ราคา : 150 - 650 บาท

เปิด : ทุกวัน

เวลา : 06.00 - 19.00 น.

ติดต่อ : โทร. 032 538 888 [www.banyanthailand.com](http://www.banyanthailand.com)



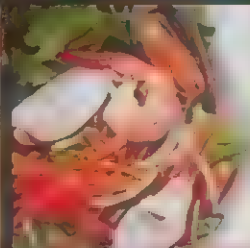
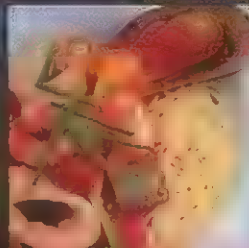
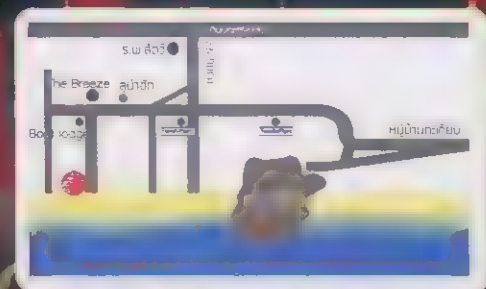
ไร้อาฟ คาเฟ่  
 100 เมตร ด้วยมือช่วย 9  
 Tel: 098 829 4429  
 Facebook : riotcafehuahin



Pin it, Chill it.

Destination Flavour on Hua Hin Beach

Food Drink Coffee Bakery and **MORE**





# La Birra

## Bistro Beer & Wine Bar

หากต้องการเปิดประสบการณ์ในการใช้ชีวิตอีกแง่มุม ลองหาเวลาหลังเลิกงานมานั่งรับลมชิลที่ร้านแห่งนี้ แล้วคุณจะพบว่า ชีวิต...ดื่มด่ำได้อย่างสุนทรีย์


La Birra Bistro Beer & Wine Bar แหล่งรวมเบียร์จากทั่วทุกมุมโลก ที่มากที่สุดในพื้นที่หัวหิน ด้วยคอนเซ็ปต์ได้โก้ Work for living Drink for life ที่นี่โดดเด่นด้วยการตกแต่งร้านที่ดูดิบเท่แบบมีรสนิยม เรียบง่ายและเป็นกันเอง เสมือนแหล่งสังสรรค์ของเพื่อนฝูงในเวลาหลังเลิกงาน ประหนึ่งการชาร์จพลัง และเติมสีสันให้กับชีวิต

หลังจากเลือกเครื่องดื่มที่ดูใจได้แล้ว ก็ต้องตามด้วยการหาอาหารจานโปรด มาเป็นกับแกล้มคู่กัน อันเครื่องด้วยจานกินเล่นเก๋ไก๋ มันฝรั่งปรุงรสทอด ที่มาในรูปลักษณะของมันทอดแบบไทยๆ ชิ้นใหญ่เต็มคำ เมนูแนะนำจานต่อมาได้แก่ กุ้งวาชาบิ จานแชปสไคส์ฟิวชั่นที่จับกังแซ่ซ่าปลาเผาแปลงสัญชาติเพิ่มความจัดจ้านด้วยวาชาบิ เฝ็ดหวานฉ่ำราวยากาล เพิ่มรสชาติในการดื่มขึ้นอีกหลายมิติ สำหรับ จานหนักขอแนะนำ La Birra Pizza จานพิซซ่าที่เป็น Signature พืชชาติด้าเลียน แป้งบางกรอบกับชีสพองามและพาร์มาแฮมรสดี จะกินแกล้มกับไวน์แดงหรือเบียร์ดำ ก็ทำให้มือเท้าของคุณพิเศษกว่าคนอื่นฯ

หญิงสาวหลายคนต่างตกหลุมรักเครื่องดื่มเบาๆ อย่าง Coronita Margarita คืออกเทลแสนสวยสุดเท่ หวานหอมสดรอนอร์รี่ แต่ที่แนวสุดๆ คือชวดอำพันในน้อย ที่คิดว่าคอยท่าอยู่ในโถแก้ว พร้อมเพิ่มระดับแอลกอฮอล์ให้คุณในทุกเวลา

ลูกค้าของที่นี่ มีทั้งก๊วนเพื่อนสนิท คู่รัก รวมถึงครอบครัว ชวนกันมาแฮงค์เอาท์ จิบเครื่องดื่มเบาๆ คลอเคล้าไปกับดนตรีสดที่บรรเลงตั้งแต่ช่วงเวลา 2 ทุ่มครึ่ง เป็นต้นไป

La Birra Bistro Beer & Wine Bar สีสันของชีวิตหลังเลิกงาน ที่ใครเคยมา จะต้องตกหลุมรัก

- ที่ตั้ง : ถนนแก่งตรงข้ามซีเคต้า มาร์เก็ต
- เปิด : ทุกวัน
- เวลา : 17.00 - 24.00 น., ศุกร์ - เสาร์ เปิดถึง 01.00 น.
- ราคา : 90 - 490 บาท
- ติดต่อ : โทร. 032 655 159  Labirrahuehin



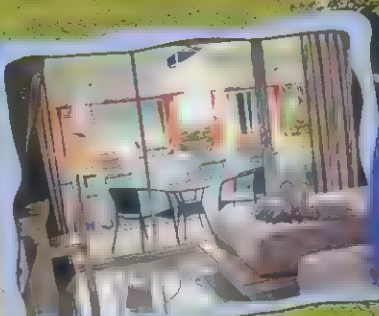


## มิลานี่ หัวหิน

ซอยหัวหิน 114 ต.ระฆังสวนน้ำวาทนา ทาว

รีสอร์ทน่ารัก สมบ อบอุ่น เป็นกันเอน

พร้อมบริการจัดเลี้ยงและสัมมนา



032-877-8888 / 032-877-8889



www.milano-hua-hin.com



www.facebook.com/milano-hua-hin



www.twitter.com/milano-hua-hin



## MAKI &amp; SUSHI BAR

ร้านอาหารญี่ปุ่นในบรรยากาศสบายๆ ขนาดกะทัดรัดแต่ไม่แออัด เข้ากันได้ดีกับเมืองหัวหิน มีทั้งที่นั่งแบบซูชิบาร์สไตล์ญี่ปุ่นในห้องปรับอากาศและโต๊ะนั่งด้านนอก รับลมแบบชิลาๆ เอกลักษณ์ของร้านนี้คือการนำเสนออาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับที่เน้นความสดของวัตถุดิบเป็นหัวใจสำคัญ ด้วยเคล็ดลับของคนรู้จริงจึงทำให้แหลมอนที่นี่สดใหม่ทุกวัน โดยไม่ใช้วิธีแช่แข็ง

เมนูแรกเหมาะสำหรับแฟนคลับปลาดิบโดยเฉพาะ ชุดปลาดิบรวม: ที่อัดแน่นมาในเรือลำโต ทั้ง แซลมอน ปลาซาบะดอง ปลาหมึกยักษ์ ปูอัด ไข่หวานและหอยปีกนก อลังการตระการตา พร้อมสัมผัสรสชาติความสดใหม่ที่ได้ใจไปเต็มๆ เมนูถัดมาคือ ซามูไร เทมปุระ จานยอดนิยมประจำร้าน ประกอบไปด้วย กุ้ง อะโวกาโด ไข่กุ้งส้ม แต่งกว่า หอมมันด้วยแป้งเทมปุระ ตกแต่งเป็นมังกรน้อยนอนย้วยวนน้ำลายให้รับลิ้มลอง แต่ร่อยทั้งร่อยต้องไม่พลาดที่จะหยิบกล่องขึ้นมาถ่ายภาพ ส่งไปวอดโฌมในโลกออนไลน์

สำหรับคนนิยมสลัด ต้องลองสั่ง สลัดแซลมอน มีทั้งสาหร่าย อะโวกาโด หัวไชเท้า กระเทียมม่วงและพระเอกคือแซลมอนสด ใส่ครีมซอสสไตล์อเมริกัน รสชาติกลมกลืนลงตัวไม่ขัดเขิน ปิดท้ายที่ ข้าวหน้าปลาดิบรวม จัดปลาดิบรวมมีครบมาบนข้าวร้อนๆ ในชามโต เพิ่มรสชาติด้วยน้ำสลัดที่ผสมไข่กุ้ง นอกจากนี้ยังมีซูชิปั้นสด ไว้คอยให้ทุกท่านเลือกชิมสักหลากหลายชนิด

ที่ตั้ง : หัวหินซอย ๐ ( ทางเข้าวัดบ่อผ้าย )

เปิด : ทุกวัน

เวลา : 17.00 - 22.00 น.

ราคา : 10 - 350 บาท

ติดต่อ : โทร. 097 442 5565  Aroi maki & sushi bar HuaHin - soio



**La BIRRA**  
Bistro Beer & Wine Bar

**WORK FOR LIVING  
DRINK FOR LIFE**

Opposite to Clarendon Market. Call 011 222 6923 1339 Facebook | Laminakushin





บุญยืน พูลลาก

ประธานชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน

# เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FEST.

“เทศกาลอาหารหัวหิน 2015” หนึ่งในกิจกรรมประจำปีของเมืองหัวหินที่หลากหลาย สนุกสนาน

ปีนี้ยิ่งใหญ่อลังการแค่ไหน ประสานชมรมพ่อครัวชะอำ - หัวหิน จะเป็นผู้ออกเล่ารายละเอียดให้เราได้รู้กัน

“ในส่วนของชมรมฯ ที่รับผิดชอบการจัดงานเทศกาลอาหารหัวหินในครั้งนี้ในวันแรกจะเป็นไฮไลท์ของการจัดงานเลยคือการทำข้าวผัดผัสดูทะเล 88 กระตะ ที่นี้ถามว่า 88 กระตะนี้มาจากไหน ก็เท่ากับพระชนมายุของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวของเรา 88 พรรษา ก็ต้องใช้ 88 เยอะนะ เตา 88 เตา กระตะ 88 ใบ แล้วก็คน 88 คน ข้าวผัดผัสดูทะเลหัวหินนี้เราขายกรรทล 200 บาท เงินทุกบาททุกสตางค์เอาไปบริจาคเข้าการกุศลทั้งหมดเลย โดยที่ชมรมฯ ซื้อของเองทั้งหมดทุกอย่าง ค่าใช้จ่ายอยู่ที่ชมรมฯ นี่คือไฮไลท์ของวันแรกที่เราจะทานครับ

นอกจากนี้ก็จะมีการแข่งขันการแกะสลักน้ำแข็งประเภททีมๆ ละ 2 คน ก็น่าจะมีสิ่งการเหมือนเดิม เพราะพวกแกะสลักนี้เขาไม่ยอมกันอยู่แล้วนะ แล้วก็ในวันที่สองของงานก็จะมีการแข่งขันอาหารประเภททีม 2 ทีมเหมือนกัน เพราะโจทย์ก็เป็นชีฟูดอาหารทะเลหัวหิน ใช้เวลา 1 ชั่วโมงครึ่งตามมาด้วย Hot pasta individual อันนี้ใช้เวลาครึ่งชั่วโมง แล้วก็ในส่วนของคนวันที่สาม ก็จะเป็นการแข่งขันแกะสลักผลไม้ประเภททีม 2 คน ซึ่งมันจะมีสิ่งการตอนที่เขาสร้างรูปแบบขึ้นมา ก็ใช้เวลา 2 ชั่วโมงเหมือนกัน แล้วก็ปิดท้ายด้วยส้มตำประเภทลีลามิเพลงประกอบด้วย คุณจะเต้นจะอะไรก็ได้ที่ตรงนี้ใช้เวลา 10 นาที ปีนี้เงินรางวัลค่อนข้างเยอะ ไม่ว่าจะเป็นประเภทไหนก็แล้วแต่ รางวัลที่ 1 จะได้ 10,000 บาท รางวัลที่สองได้ 8,000 บาท รางวัลที่สามได้ 5,000 บาท รางวัลเยอะมาก ในส่วนของคณะกรรมการที่ดีสิน เราเชิญมาจากส่วนกลางทั้งหมด จากสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย โดยนายกฯ สมศักดิ์ รารองคำ เพื่อให้เกิดความยุติธรรมมากที่สุด

ในภาพรวมที่ชมรมฯ รับผิดชอบก็คือ ชมรมฯ ภาระนี้ว่าบุธทั้งหมด โรงแรมออกบูธเอง ไม่มีร้านแบบเปิดท้าย ถึงเทศบาลเอาเข้ามาก็ต้องเป็นฟรีเมียวมทั้งหมด ร้านดีๆ ทั้งหมด แล้วราคาอาหารก็ไม่แพง ธรรมดา ภาระนี้โดยชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน แพงสุดไม่เกิน 300 บาท แล้วทางโรงแรมก็ต้องส่งรายการอาหารให้เราทั้งหมดก่อนเพื่อที่ชมรมฯ จะได้ดูแลไม่ให้ซ้ำ”

และนี่คือส่วนหนึ่งของอาหารจากโรงแรมชั้นนำที่พาเหรดกันมาออกร้านให้คุณได้ชิม



Fruitt di mare Pizza  
Rest Detail Hotel



Seafood BBQ

Banyan The Resort, Hua Hin



สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเล  
Imperial Hua Hin Beach Resort

Beachside  
restaurant  
for all

LA CIOTTA BY THE SEA  
Italian COTTAGE Restaurant

ลาซิออตตา

ร้านอาหารอิตาลี

อิตาเลียนบีชไซด์

อิตาเลียนบีชไซด์

Phone 094 3963986

082 4817507

Italian cottage restaurant @ Hua Hin doi 3

11.30 am.-10.00 pm.



LA CIOTTA BY THE SEA



laciottabymythesea



ซีโรงหนุมาร์บักวพัวชั้น

Chom View Hotel & Residences ■ Hua Hin



Crispy Roti

Hua Hin Resort & Spa



PREMIUM  
**AROI**  
MAKISUSHI  
SINCE 2014  
PRODUCTS

B  
A  
R  
S  
U  
S  
H  
I



B Floor  
Market Village Huahin



**FRESH**  
Healthy  
& Delicious



Huahin Soi 6  
(Wat horfai)



0974425565



Aroi sushi  
Aroi maki & sushi bar Huahin-soi6

โรตีสายดำ

MAP (พิกัด)  
สถานี 2

← กรุณา

หัวหิน →

ถนน

ถนน

ซอย 6

ซอย 6

ซอย 6

ซอย 6



A  
R  
O  
I

M  
A  
K  
I

S  
A  
L  
A  
D

N  
I  
G  
I  
R  
I

S  
A  
S  
H  
I  
M  
I

F  
U  
S  
I  
O  
N

おいしいです



Lemon Tart  
Opera Cake  
Chocolate Eclair  
Fresh Strawberry Macaron  
Obtained by Putahraksa Hua Hin



Thai spiced Scotch egg  
Anantara Hua Hin Resort & Spa



Tuna Tartare Taco

HILTON HUA HIN RESORT & SPA

Seafood Spaghetti  
Asara Villa and Suite



# เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FEST.

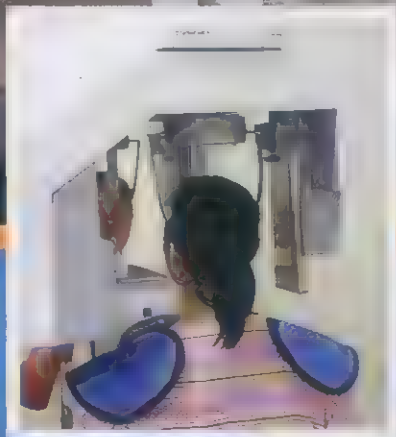
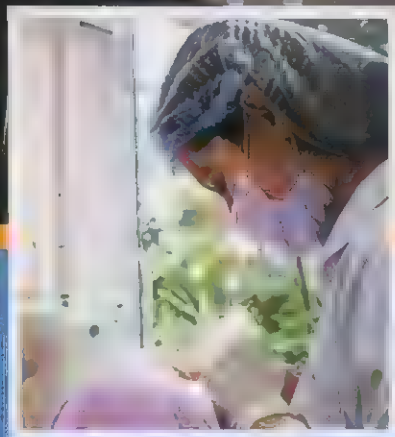


# PERFECT SMILE

## Dental Clinic

We care your smile.

Perfect Smile  
DENTAL CLINIC



113/9 Petchkasem Road, Huah Hin, Prachuabkhirikhan

Tel 032 533 444 Fax 032 533 664

info@perfectsmile-huahindental.com

www.perfectsmile-huahindental.com





แฟนพันธุ์แท้

พาไปลมหวลชวนชิมข้าวมันไก่^^

ถ้าจะรักคนจนกว่าให้เขียนอยู่ ๒ ข้อนี้ครับผม



# ก๋วยเตี๋ยว

# หมูน้ำแดงเมืองเพชร

ซอสพริกกะเหรี่ยง

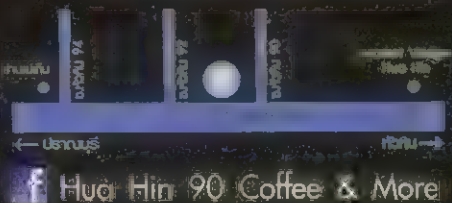
ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง  
ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น  
พัตไทยกุ้งแม่น้ำ  
อาหารเช้า (ABF)  
กาแฟ เครื่องดื่ม  
เบเกอรี่



**HUA-HIN 90 Coffee & More**

พาซอยหัวหิน 90 โทร. 086 326 1137

เปิดทุกวัน ยกเว้นวันพุธ เวลา 10.00 - 16.00 น.





ร้านกาแฟ หรือ คาเฟ่ (Café) เป็นร้านประกอบกิจการเกี่ยวกับกาแฟ  
ลักษณะร้านแบบคาเฟ่ นั้น เป็นการผสมรูปแบบระหว่าง “ภัตตาคาร” และ “บาร์” เข้าด้วยกัน  
โดยทั่วไปคาเฟ่จะไม่จำหน่ายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์  
จะเน้นไปที่เครื่องดื่มประเภท กาแฟ ชา หรือ ซ็อกโกแลต

จริงๆ แล้ว café กับประเทศไทยก็มีความสัมพันธ์กันมาอย่างยาวนาน  
ไม่เชื่อก็อคงพิมพ์คำว่า café ในคอมพิวเตอร์ดู แต่เปลี่ยนคีย์บอร์ดเป็นภาษาไทยนะ ...



**A good cup of coffee starts with  
selecting the best coffee beans**



**ANJANA COFFEE ROASTERY**  
Hua Hin.

Coffee-coffee Co., Ltd.  
Contact 081 911 8406, 081 981 9435  
[www.anjanacoffee.com](http://www.anjanacoffee.com)  
e-mail : [anjanacoffee@gmail.com](mailto:anjanacoffee@gmail.com)

# A cup of

เรื่อง - ภาพ : กองบรรณาธิการ

## Hua Hin Hip

“กาแฟดี ไม่ใช่แค่ขม” คำบอกเล่าจากพี่ๆ ในร้านะหุ้นส่วนของร้าน กาแฟนี้่งใหม่ Hua Hin Hip แต่เก่าประสบการณ์จาก Coffee Land ร้านกาแฟในสำนักที่ดินหัวหิน ที่หลายคนคุ้นเคย

ร้าน Hua Hin Hip สะดุดตาด้วยโทนสีฟ้าสดใส ภายในตกแต่ง เรียบง่ายแต่อบอุ่น ทั้งที่ลูกค้าจะได้รับจากการมานั่งจิบกาแฟแก้วโปรด ที่นี่คือความใส่ใจในทุกรายละเอียด ทั้งคุณภาพของเมล็ดกาแฟจากโรงคั่ว กาแฟหัวหิน ความสะอาดของเมล็ดกาแฟ ความสดใหม่จากการคั่วที่ เจ้าของร้านบอกวามัน “ลงตัว” ที่สุดแล้วสำหรับเขา

ใครชอบความเข้มข้นจัดเต็ม ต้องสั่ง Espresso แบบ Perfect Shot เป็นเหมือนสารตั้งต้นของกาแฟในร้าน ให้กลิ่นหอม รสขมแบบนุ่ม สด ใครโปรดปรานรสชาติแบบลาเต้ ดมก่อนดื่มได้กลิ่นหอมอ่อนๆ หรือ คาปูชิโนก็เข้าท่า

สำหรับคนชอบสีส้มและรสชาติความแปลกใหม่ ลองสั่ง Teacoff จะดื่มแบบมีลูกเล่นทีละชั้น ได้รสขมกาแฟ หอมชาเขียว ละมุนฟองนม หรือดื่มพร้อมกัน ก็กลมกล่อมลงตัวอย่างยิ่ง

ทางร้านยังมีบริการอาหารจานเดียวที่หลายคนติดใจอย่าง ผัดไทย กุ้งสด รสชาติถูกปาก ส่วนเมนูห้ามพลาดคือ มัสมั่นไก่ เลือกกินได้กับ ทั้งขนมปังปิ้งหรือแผ่นแป้งโรตี่ เข้มข้นถูกใจ ใช้มสดแทนกะทิขึ้น ที่ โดนแล้วต้องหลงรัก

Hua Hin Hip ร้านกาแฟสำหรับคนที่ควรมาลองด้วยประการฉะนี้

ที่ตั้ง : ทางเข้าหมู่บ้านตะเกียบ ตรงข้าม My Resort  
เปิด : ทุกวัน  
เวลา : 08.30 - 20.00 น.  
ราคา : 40 - 70 บาท  
ติดต่อ : โทร. 083 034 7746



Hua Hin Hip

A cup of

เรื่อง-ที่- กอง-วิทย์-

## TWO BEDS & COFFEE MACHINE

ร้านกาแฟชื่อเก๋ไก๋อบอุ่นด้วยกลิ่นอายของอังกฤษ ดึงดูดสายตาของ  
ผู้คนให้มาดื่มด่ำกับบรรยากาศที่แสนดีที่ตกแต่งอย่างน่ารัก

TWO BEDS & COFFEE MACHINE คัดสรรเมล็ดกาแฟ  
อาราบิก้าแท้จากดอยสูงมาให้คุณได้ลิ้มลอง สลับสับเปลี่ยนเมนู  
เครื่องดื่มทั้งจากดอยเชียงใหม่ จากโครงการหลวง ล่าสุดจาก  
ดอยผ้าห่มปก เชียงใหม่ และอีกหลากหลายแหล่งผลิตสุดฮิต  
ของดอยกาแฟ

มีอรรถาภาได้ เข้มข้น กลมกล่อม หอมมัน หรือจะเป็น  
Affogato ไอศกรีมวานิลลาราดด้วยช็อคโกแลตเพรสโซ่  
หวานเย็นและเข้มข้น กลมกล่อมกันในช้อนเดียว

แก้วเด่นของร้านขอแนะนำ เกียวโตมัทจะลาเต้  
ชาเขียวชั้นดีสั่งตรงจากต้นตำรับ ชงแบบญี่ปุ่นดั้งเดิม  
หอมอบอวลถึงรสชาติชาเขียวแท้ๆ ดื่มแบบร้อนก็ได้  
รสเข้มข้น ดื่มแบบเย็นก็กลมกล่อมชื่นใจ

ภายในร้านยังมีของตกแต่ง ของใช้สไตล์ GB  
ให้คนที่ชื่นชอบจับจ้องกลับไปเป็นของสะสมอีกด้วย

ที่ตั้ง ถนนเพชรเกษม เยื้องวัดไถ่กัณฑ์

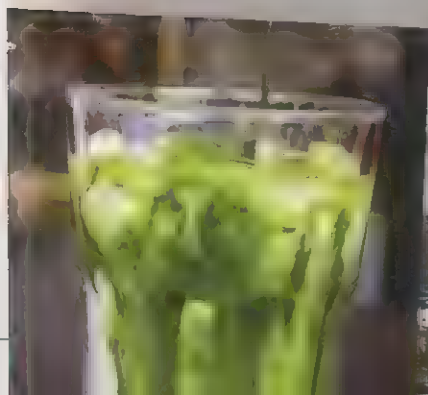
เปิด ทุกวัน

เวลา 8.30 - 18.00 น.

ราคา 40 - 95 บาท

ติดต่อ โทร. 081 952 1811

f TBCMhuahin





เรื่อง : เบญจา อินทะสิน

ภาพ : คมกฤษ เมืองจำนงค์



นพพร วุฒิกุล

นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองหัวหิน

# กว่า 20 ปีที่เทศกาลอาหารหัวหิน ถือกำเนิดเกิดขึ้น ผ่านมาแล้วทั้งยุครุ่งเรืองเฟื่องฟูและซบเซาเหงาหงอย ณ วันนี้ เทศกาลที่ทุกคนรอคอยได้กลับมาอีกครั้ง เป็นครั้งที่ 3 ในยุคฟื้นฟู ภายใต้การนำของชายที่ชื่อ นพพร วุฒิกุล นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองหัวหิน

## เทศกาลอาหารหัวหินมีที่มาอย่างไรคะ

จริงๆ แล้วงานเทศกาลอาหารหัวหินนั้นเกิดขึ้นจากการร่วมแรง  
ร่วมมือร่วมใจกันของภาคธุรกิจการท่องเที่ยว เกิดจากการที่  
อยากจะกระตุ้นยอดขายในช่วง low season นะครับ ซึ่งเกิดมา  
ตั้งแต่ปี 2536 มาถึงปัจจุบันก็ 22 ปีแล้ว การจัดนั้นก็เริ่มต้น  
ด้วยดี แต่พอจัดๆ ไปก็เริ่ม low ไม่ค่อยจะประสบความสำเร็จ  
เท่าไรนัก รูปแบบของการจัดงานก็เปลี่ยนไปจากเทศกาลอาหาร  
คือจะมีร้านค้าพวกเปิดท้ายอะไรอย่างนี้เข้าไป พวกคาราวาน  
สินค้าเข้าไปก็ทำให้งานมัน drop ทำให้คนที่ร่วมงานตั้งแต่แรก  
อย่างพวกผู้ประกอบการโรงแรมก็มองว่าไม่ใช่เทศกาลอาหารแล้ว  
ก็จัดบ้างไม่จัดบ้างจนกระทั่งมาถึงปัจจุบันนี่ก็ครั้งที่ 15 จาก 20  
กว่าปี ก็ต้องถือว่าจริงนี่จะเป็นการเริ่มต้นเป็นครั้งที่ 3 ในสมัย  
ที่ผมเป็นนายกฯ นะครับ ก็พยายามที่จะฟื้นฟูเทศกาลนี้ๆ อย่างนี้  
กลับมาในหัวหิน เพราะเมื่อก่อนจะมีงานเทศกาล jazz แล้วก็  
งานเทศกาลอาหารนี่ละ ที่ทุกคนเฝ้ารอว่าในรอบปีจะมีงานใน  
ลักษณะอย่างนี้ขึ้นเมื่อไร

## ที่ผ่านมา 2 ครั้ง ผลตอบรับเป็นอย่างไรบ้างคะ

ถือว่าที่ผ่านมา 2 ปี ถ้าวัดผลจากคนทั่วไปแล้วถือว่าดีในระดับ  
หนึ่ง แล้วในครั้งนั้นก็คิดว่าน่าจะดีกว่าปีที่ผ่านมาแน่ครับ เนื่อง  
จากทางคนที่เข้าร่วมงานก็เริ่มคุ้นกับงานเทศกาลอาหาร ก็เริ่ม  
รู้รูปแบบว่าในแต่ละปีจะเจออะไรบ้าง ในบรรยากาศดีดีทะเล จะ  
เป็นแหล่งรวมสินค้าและของดี ของถูก คำว่า “ของถูก” นี่ก็คือ  
เรานำของดีจากทุกๆ โรงแรมชั้นนำเข้ามาขายในพื้นที่ดีดีทะเล  
แล้วก็แหล่งรวมก็คือไปที่เดียวก็จะเจออาหารพวกนี้หมดเลย  
แล้วก็จะเจออาหารที่ถูกกว่าที่จะเข้าไปกินในโรงแรมของเขา แล้ว  
ก็ยังมีส่วน ของพื้นเมืองที่เป็นชั้นนำของพื้นที่ก็จะเข้ามาในบริเวณ  
นี้ด้วย ก็ถือเป็นแหล่งรวมของดีของถูกในพื้นที่เดียวกัน ในแต่ละ  
คืนก็มีศิลปินในระดับประเทศเข้ามาขับกล่อมทุกวัน มีวงดนตรี  
พื้นถิ่น มีการแสดงการแกะสลักน้ำแข็ง การแกะสลักผักผลไม้  
การผัดผัดตำฟริตโตล แล้วก็มีการทำอาหารพื้นเมืองสไตล์  
อาหารทะเล ซึ่งสิ่งต่างๆ เหล่านี้ก็จะไม่ซ้ำกับปีที่ผ่านมาๆ มา ก็จะ  
เป็นจุดขายแล้วก็เป็นที่สนใจของผู้มาร่วมงานนะครับ



ใครใจห้าวกล้าเป็นป็นนี้คืออะไร

[illegible]

เมื่อเห็นอย่างนี้ปรกอบเข้ารวมแล้วจึงมีผู้กล่าวว่า... ถ้าอย่างงั้นทำไมไม่ไป  
หรือไปคะ

๑. ๒. ๓. ๔. ๕. ๖. ๗. ๘. ๙. ๑๐. ๑๑. ๑๒. ๑๓. ๑๔. ๑๕. ๑๖. ๑๗. ๑๘. ๑๙. ๒๐. ๒๑. ๒๒. ๒๓. ๒๔. ๒๕. ๒๖. ๒๗. ๒๘. ๒๙. ๓๐. ๓๑. ๓๒. ๓๓. ๓๔. ๓๕. ๓๖. ๓๗. ๓๘. ๓๙. ๔๐. ๔๑. ๔๒. ๔๓. ๔๔. ๔๕. ๔๖. ๔๗. ๔๘. ๔๙. ๕๐. ๕๑. ๕๒. ๕๓. ๕๔. ๕๕. ๕๖. ๕๗. ๕๘. ๕๙. ๖๐. ๖๑. ๖๒. ๖๓. ๖๔. ๖๕. ๖๖. ๖๗. ๖๘. ๖๙. ๗๐. ๗๑. ๗๒. ๗๓. ๗๔. ๗๕. ๗๖. ๗๗. ๗๘. ๗๙. ๘๐. ๘๑. ๘๒. ๘๓. ๘๔. ๘๕. ๘๖. ๘๗. ๘๘. ๘๙. ๙๐. ๙๑. ๙๒. ๙๓. ๙๔. ๙๕. ๙๖. ๙๗. ๙๘. ๙๙. ๑๐๐.

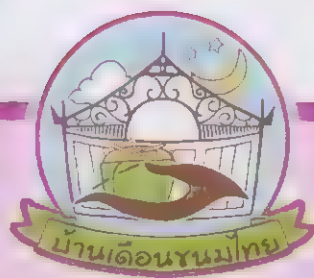


# ขนมหม้อแกงกล้วยหอมทอง



83 C 749 009 08 56

16-2-00556-2-0001



## ขนมหม้อแกงตำรับลุงอเนก น้ำตาลน้อย หอมหวานแบบธรรมชาติ

บ้านเดือนขนมไทย สืบสานตำนานขนมหวานเมืองเพชรตำรับลุงอเนก โดยความช่วยเหลือจากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อพัฒนาและต่อยอดขนมหม้อแกงเมืองเพชร จนได้ "ขนมหม้อแกงกล้วยหอมทอง" ที่ลดการใช้น้ำตาล แต่เพิ่มความหอม หวานแบบธรรมชาติด้วยกล้วยหอมทอง ที่มีคุณสมบัติช่วยในการต่อต้านอนุมูลอิสระและช่วยในการย่อยอาหาร อีกทั้งยังได้ความหอมหวานที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

## เทศกาลมีทิศทางในการส่งเสริมหรือสนับสนุนในเรื่องธุรกิจอาหารอย่างไรบ้างคะ

ผมเองก็ไปหลายที่ทั้งในประเทศและต่างประเทศนะครับ คือผมคิดว่าหัวหินเป็นครีโอลได้ เนื่องจากว่าเป็นสถานที่ที่ทุกคนทั่วโลกต้องมาแล้วก็เป็นที่ยอมรับของพวกเขา ฉะนั้นอาหารที่เราจะต้องมารองรับนักท่องเที่ยวก็ต้องมาจากความต้องการของลูกค้าที่จะเข้ามาในพื้นที่ ผมถึงบอกว่าความหลากหลายของอาหารหัวหินเราไม่มีแพ้ที่อื่นในโลก บางครั้งนี่ผมว่าอร่อยกว่าบางอย่างที่ไปกินในประเทศเขาเสียอีก อย่างเช่นข้าวผัดสเปนนี่ผมเคยไปกินที่ร้านคาซาบลังก้า อร่อยกว่าที่ผมไปกินในย่านท่องเที่ยวของเขาที่ประเทศสเปนเสียอีก แต่อาจจะเป็นเพราะว่าเราอาจจะไม่ได้ไปกินร้านที่อร่อยจริงๆ ก็ได้ ก็เหมือนกับที่เราไปกินข้าวผัดในประเทศไทยนี่ ก็อาจจะไปเจอข้าวผัดที่ยังไม่ใช้ที่สุดของประเทศเราก็ได้ แล้วก็มาเจอคนในประเทศอื่นที่เขาคัดมาแล้วว่าในระดับหนึ่งแล้ว เมื่อมากินของดีในระดับหนึ่งจากของกินทั่วๆ ไปนี่ อาจจะสู้เราไม่ได้ เพราะฉะนั้นผมคิดว่าอาหารที่มีอยู่ในหัวหินในปัจจุบัน ผมว่าเป็นที่ยอมรับในทุกๆ ประเทศทั่วโลก จะหากินอาหารประเภทไหนล่ะ ทั้งโซนยุโรป อเมริกา อินเดียก็มีนะ แถวๆ เอเชียเราก็มีทั้งซีฟู้ด อาหารจีน อาหารเกาหลี ญี่ปุ่นอะไรก็จะมีหมด จริงๆ ไม่ใช่เป็นการพูดที่เกินความจริง มันเป็นเรื่องจริงไปแล้วในหัวหินทุกวันนี้



## มีการส่งเสริมสนับสนุนร้านค้าหรือผู้ประกอบการในหัวหินอย่างไรบ้างคะ

เราก็มีโครงการ clean food good test ให้กับสถานประกอบการในหัวหินอยู่แล้ว เพื่อให้เขาเกิดการเตรียมความพร้อมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหาร ในเขตเทศบาลเราให้กับทุกที่ ให้เขามารับแล้วเกิดความประทับใจทั้งในเรื่องของคุณภาพ เรื่องของรสชาติของราคาด้วย เราก็ดำเนินการควบคู่กันอยู่แล้วนะครับ



# FOOD MARKET

*at Market Village*

ถูกใจ ถูกราคา

กับบรรยากาศที่ครบทุกรสชาติความอร่อย

ที่มีมาให้เลือกกว่า 300 เมนู จากกว่า 50 ร้านค้า

FOOD MARKET ตลาดนัดความอร่อย

ขึ้นใต้ดิน Market Town

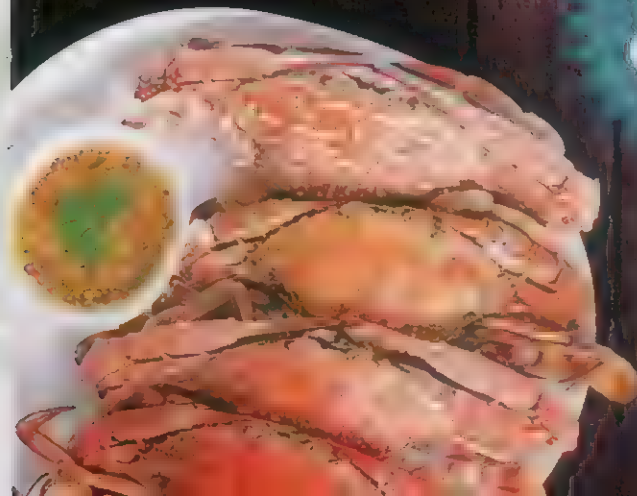
เวลาเปิดบริการ

อาทิตย์ - พฤหัสบดี 09.00 - 21.00 น.

ศุกร์ - เสาร์ 09.00 - 21.30 น.

เปิดแล้ว

**NOW  
OPEN**





# คำเล็ก คำน้อย

เรื่อง - ภาพ - ปูน แม่กลองดีดอทคอม

[facebook.com/marilyn.pun](https://facebook.com/marilyn.pun)



ถ้าเราเชื่อสิ่งใด  
ชีวิตจะถูกผูกติดกับสิ่งนั้น

มาหิวหิบน  
อยากกินกาแฟดีๆ

เชิญที่ทองพันดาค่ะ



กาแฟสดหอมกรุ่น  
ชาหอมๆ โกโก้เข้มข้น  
สตูตตี้ น้ำปั่นชื่นใจ  
มีเตรียมให้บริการค่ะ

อาหารเช้า  
ทานก็ไหมดิว

เชิญที่ทองพันดาค่ะ



ชุดอาหารเช้า  
ไข่กระทะ แซนวิช ออมเล็ต  
เฟรนช์ทอส ข้าวผัด ฯลฯ  
อืมอร่อยทั่วครอบครัวค่ะ

อยากกิน  
ขนมอร่อยๆ

เชิญที่ทองพันดาค่ะ



คุกกี้โฮมเมด อบใหม่  
หอม กรอบ อร่อย  
วัตถุดิบอย่างดี  
คุณภาพเต็มๆ ทุกคำค่ะ

ผลลิบแล้ว  
ซื้อของฝาก  
อะไรดี ?

เชิญที่ทองพันดาค่ะ



มาถิ่นสับปะรดห้ามพลาด  
“ชีสทาร์ตสับปะรด”  
ทาร์ตไส้สับปะรดกวน  
แสนอร่อยของทองพันดา  
หนึ่งเดียวในหัวหินค่ะ





## Steak Hua Hin by SC Food

ร้านสเต็กสไตล์ไทย ที่ให้คุณอึ้งง่าย ๆ แต่สบายกระเป๋า ต้องลองแล้ว เข้ามาที่นี่ Steak Hua Hin By SC Food ตัวร้านขนาดกะทัดรัด มีพื้นที่นั่งทั้งภายใน ด้านนอกให้เลือกตามชอบ บรรยากาศร้านเรียบง่าย ดูสะอาดตา พระเอกของร้าน คือ เนื้อหมูที่ใช้ปรุงส่งตรงมาจากฟาร์มของร้านเอง ซึ่งควบคุมการเลี้ยงดูทุกขั้นตอน ให้อาหารด้วยสมุนไพร ส่งผลให้เนื้อแน่น ปลอดภัยไร้สารเคมี

Steak Hua Hin By SC Food บริการด้วยสเต็กได้เกรด และผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูหลากหลายรูปแบบ เมนูแนะนำของที่นี่คือ พอร์คช็อป สเต็ก เนื้อแน่น สดใหม่จากฟาร์ม มีทั้งไซส์เล็กไซส์ใหญ่ให้เลือกอีกตามชอบ เมนูเด่นสำหรับจานด่วนมีอีกกลางวัน ขอแนะนำ ข้าวสเต็กพะเนงหมู เมนูพิเศษที่ใช้สเต็กหมู ราดด้วยซอสพะเนงปรุงแบบไทยๆ เนื้อแน่นกับซอสเข้มข้น กินกับข้าวสวยร้อนๆ เข้ากันดีเหลือเกิน ส่วนใครที่ชอบได้กรอกที่นี่มีให้เลือกกันอย่างจุใจ แนะนำให้สั่ง รวมดาว SC ที่มีได้กรอกถึง 4 ชนิดให้ได้ลิ้มลอง หรือจะเป็นจานด่วนสไตล์ยุโรป ที่นี่ก็ยังมี เบอร์เกอร์ ที่เหมาะสำหรับคนไทยจัดมาให้ใช้สัปดาห์ละมี ให้เลือกทั้ง หมู เนื้อ ไก่ และปลา

นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่นๆ ทั้งกินเล่นกินแกล้ม เช่น หมูหมักสมุนไพร ซาหมูเยอรมัน ลาบหมูทอด ทอดมันหมูแดง รวมถึงไอศกรีมไว้ให้บริการ และที่ขอแนะนำของสิ่งเครื่องดื่มเย็นๆ อย่างกีวีโซดาหรือบลูโซดาแก้วใหญ่ดื่มชื่นใจดับกระหายได้ดีนักแล

นอกจากอาหารกินที่ร้านแล้ว ใครที่อยากได้ไส้กรอกหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูสมุนไพรหลากหลายชนิดของฟาร์ม SC Food ก็สามารถซื้อไปปรุงกินเองได้เช่นกัน

ที่ตั้ง : ซอยหัวหิน 77/1

เปิด : ทุกวัน

เวลา : 10.00 - 20.30 น.

ราคา : 45 - 199 บาท

ติดต่อ : โทร. 081 274 4362 f Steak Hua Hin by SC Food



อร่อยทรูทรู ราคาเบาๆ

# มัสมั่นแกะ

Thai Massaman Lamb Curry

Thai & European Food



RESTAURANT

ร้านอาหารฟีฟ่า

บริการอาหารไทย อาหารยุโรป  
โดยเชฟจากโรงแรมระดับ 5 ดาว



เมนูแนะนำ มัสมั่นแกะ ผัดกระเพราปลาแห้ง ปลากระพงย่างมะม่วง

ตรงข้าม CICADA เปิด 10.00 - 23.00 น. โทร. 084 942 5216

Opposite CICADA Open 10.00 am. - 11.00 pm. Tel. 084 942 5216



หาความต้องการเปิดประสบการณ์ ด้วยรสชาติอาหารแปลกใหม่ที่ไม่น่าเบื่อ  
อาหารอินเดียจะเป็นทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจไม่น้อยเลยทีเดียว

Zafran Indian Restaurant หนึ่งในร้านอาหารอินเดียที่มีอยู่หลายร้าน  
ในหัวหิน เริ่มต้นด้วยจานกินเล่น Papadum แป้งบางกรอบคล้ายข้าวเกรียบ  
กินกับน้ำจิ้มที่มีให้เลือก 4 ชนิดคือซอสมะม่วง ซอสมะขาม ซอสสะระแหน่  
และพริกแดง ตามมาด้วย Chicken Potato Samosa เป็นแผ่นแป้งทอด  
มันฝรั่งบดและเนื้อไก่ คล้ายๆ กับกะหรี่ปั๊บบ้านเรา แต่รสชาติไม่เข้มข้นเท่า

Chicken Spinach Kebab เป็นเนื้อไก่ปรุงรสสดให้ผักโขมห่อด้วย  
แผ่นชีสแล้วนำไปย่าง รสชาติกลมกล่อม ทอดกลิ่นเครื่องเทศอ่อนๆ เป็น  
จานยอดนิยมของชาวโรปจานหนึ่ง ถัดมาคือ Tandoor Platter เป็นจาน  
รวมสลัดถึงย่าง ชุดนี้มีทั้งหมด 20 ชิ้น ประกอบไปด้วย เนื้อไก่ปรุงรส  
น่องไก่ เนื้อไก่ทอดสะระแหน่ เนื้อปลา กุ้ง และไส้กรอกเนื้อวัว

ถัดมาคืออาหารประเภทแกง จานแนะนำคือ Mutton Rogan Josh  
เป็นแกงแพะที่มีรสชาติคล้ายแกงมัสมั่นบ้านเรา เนื้อแพะนิ่มชุ่มฉ่ำ  
ไม่มีกลิ่นสาบแม้แต่น้อย เป็นจานเด็ดที่บอกเลยว่าไม่ควรพลาด ถัดมาคือ  
Paneer Kadai เป็นแกงชีสสดโกลีชีนอินเดีย Cottage Cheese ทำเอง ไม่เค็ม  
เหมือนฝรั่งยุโรป เวลากัดให้สัมผัสนุ่มหนึบ เข้ากันได้ดีกับแกงเข้มข้นที่หอม  
เครื่องเทศอ่อนๆ อีกจานคือ Chicken Tikka Masala เป็นแกงเนื้อไก่ที่มี  
รสชาติเข้มข้น เหมาะสำหรับผู้คนที่ชอบรสจัด แต่ก็ไม่ถึงกับเผ็ดมาก อาหาร  
ประเภทแกงส่วนใหญ่จะกินคู่กับ Putaf Rice ข้าวอินเดียเหนียวๆ หุงกับ  
เครื่องเทศหลากหลายชนิดคล้ายข้าวหมกไก่ หรือเลือกกินกับแผ่นแป้งทั้ง  
Roti หรือ Nan ก็ได้เช่นกัน

Zafran Indian Restaurant เปิดให้บริการ 2 สาขา คือที่หัวหินบาหลี  
ถนนดำเนินเกษมและที่ตลาดเพิ่มทรัพย์ เป็นอาหารประเภทจานด่วน ซึ่งถนน  
ราชมาราย่อมเยากว่า

- ที่ตั้ง : หัวหินบาหลี ถนนดำเนินเกษม และตลาดเพิ่มทรัพย์ หัวหิน 94  
เปิด : ทุกวัน  
เวลา : หัวหินบาหลี 11.00 - 24.00 น. ตลาดเพิ่มทรัพย์ 10.00 - 22.00 น.  
ราคา : 30 - 400 บาท  
ติดต่อ : โทร. 084 319 6449





สมอจันท์

# SMORJUN

## สเต็กโตขุนกระทะร้อน

อาหารไทย - อาหารยุโรป ดนตรีสด 70-80s





บ๊าย บ๊าย ล่อง

สวัสดีคุณตา เชื้อ ญู

ต่อเมื่อขึ้น พังงัส

## Packaging Solution



จำหน่ายบรรจุภัณฑ์เครื่องสำอางและเวชภัณฑ์นานาชาติ

Line ID : huahinbottle  
[www.huahinbottle.com](http://www.huahinbottle.com)



## ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นน้ำแดง เจ้เซี่ยม

หากใครที่ผ่านไปผ่านมามบนถนนแนวเคหสถาน คงจะสังเกตเห็นร้าน ก๋วยเตี๋ยวเก่าแก่ร้านหนึ่งที่ติดหัวหาดขายบนถนนเส้นนี้มานานกว่าสิบปี ก๋วยเตี๋ยวร้านนี้ขึ้นชื่อในเรื่องความนุ่มของหมูตุ๋นน้ำแดงที่เปื่อยจนนุ่มติด และน้องไก่ตุ๋นจนเปื่อยได้ที่ จึงไม่น่าแปลกใจที่จะเห็นลูกค้าพาประจำ และเวียนมาอุดหนุนอยู่เนืองๆ

ร้านก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นน้ำแดง เจ้เซี่ยม คือร้านที่เราพูดถึง เอกลักษณ์ ของที่บิคือซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม ซี่โครงอ่อนกรุบกริบ ชิ้นขนาดพอดีคำ คู่จนเปื่อยพอดีกัน ประกอบกับน้ำซุปที่กลมกล่อมหอมหวานใส่มาพอ ชลุดชลัก นอกจากนี้ยังมีทั้งน้องไก่ตุ๋น หมูหมัก ลูกชิ้นและตับ ให้เลือกสั่ง ตามความชอบ เสิร์ฟพร้อมผักแกล้มหลากหลายชนิด หากหาจะกินแบบเกาเหลา กับข้าวสวยร้อนๆ ก็ยังมีอาหารอย่างอื่นที่ต้องบอกว่าเป็นที่ได้รับความนิยมไม่แพ้ กัน ทั้งห่อหมกปลาอินทรี ฟอหมกปูไข่แมงดา ทอดมันปลาอินทรีหรือ ลูกชิ้นปิ้ง แต่ที่เด็ดสุดของร้านนี้คงจะเป็นน้ำใบเตย ซึ่งราคาสุดแสนถูก เพราะเขาขายแค่เพียงอีก 5 บาทเท่านั้น

ร้านเจ้เซี่ยม อยู่ในอาคารหลังใหญ่ที่โปร่งโล่ง นั่งสบาย จอดรถง่าย แต่หากเป็นเสาร์-อาทิตย์ อาจลำบากสักหน่อย เพราะอยู่ในย่านที่ได้ รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว

ที่ตั้ง : ถนนแนวเคหสถาน ตรงข้ามบ้านใกล้เคียง  
เปิด : ทุกวัน (เปิดวันพฤหัสบดี)  
เวลา : 8.30 - 16.00 น.  
ราคา : 35 - 55 บาท  
ติดต่อ : โทร. 032 513427



# New dish in town

เรื่อง - ภาพ : กองบรรณาธิการ



## Suzette

ร้านอาหารปายแดงฉบับนี้ ต้องเรียกว่าเป็น New Dish In Town ที่ตอบสนองไลฟ์สไตล์ของชาวฮอป เพราะตั้งอยู่ใน FN Factory Outlet ด้วยรูปแบบร้านที่เรียบง่าย กว้างขวาง โปร่งสบาย ตกแต่งด้วยภาพวาดสีน้ำมัน สุดคลาสสิกเพ้นท์บนผนังลายฉลุขนาดใหญ่ ที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น นุ่มนวลชวนนั่ง

ห้องอาหาร **Suzette** รังสรรค์เมนูพิเศษที่ผ่านการคัดเลือกมาอย่างดี ให้คุณได้เลือกลิ้มลองตามความชอบใจ ท้าทายรสชาติได้ลงตัวกับ จานแรกกล่าวถึงรสสัมผัสในเมนูที่ชื่อว่า **ส้มตำต้นอ่อนทานตะวัน** จานพริกขี้หนูไทยๆ เอาใจคนรักสุขภาพ ต้นอ่อนทานตะวันที่มากมายด้วยคุณประโยชน์ คลุกเคล้าด้วยเครื่องเทศรส เพิ่มความน่าสนใจด้วยตัวกระเจี๊ยบและงากระเจี๊ยบ หน้าที่อาจะดูไม่ใกล้เคียงส้มตำที่เราคุ้นเคย แต่รสชาติมันต้องบอกเลยว่าใช่

เมนูต่อมาเป็น **หลนปลาเค็มกับใบเตย** จัดเป็นอาหารชุดที่น่ารักกับเก๋ โดยเสิร์ฟมาในใบเตยน้อยๆ ประกอบด้วย ข้าวสวย **ผัดปลาเค็ม พริกแกงและแกงจืดผักกาดขาว** เรียกว่าอินในเตาเดียว หากชื่นชอบนิยมนิทานฮาวายก็ไม่ต้องพลาด **พิซซ่าอิตาลีเส้นชาลามี** พืชชาแบบบางกรอบที่คัดสรรวัตถุดิบชั้นเยี่ยมจากฝรั่งเศสและอิตาลี อบในเตาไฟ ให้กลิ่นควันไม้ตามสไตล์พิซซ่าอิตาลี

สำหรับของหวานจานแนะนำคือ **ซูเชกบัตเตอร์สก็อต โกลด์** พิกัดกันตั้งแต่การเลือกแป้งจากฝรั่งเศสเพื่อบนึ่งแบบกรอบนอกนุ่มใน ส่วนฟักวานิลลาส่งตรงมาจากมาดากัสกา สำหรับทำไอศกรีมวานิลลาโดยเฉพาะ บัตเตอร์สก็อตปรุงในสูตรเฉพาะ ดำรับของ **Suzette** เพิ่มรสชาติด้วยสตอร์เบอร์รี่และทิว ให้ความเปรี้ยวหวานผสานกันอย่างลงตัว

สำหรับเครื่องดื่มต้องลอง **เวอร์จิน โมสโต** สูตรที่ไม่เหมือนใคร เพราะไม่เพียงแค่เป็นส่วนผสม แต่จะใช้น้ำตาลทรายแดง น้ำผึ้ง มะนาวและเพิ่มกลิ่นมินท์ให้ได้ชื่นใจเมื่อได้จิบ นอกจากนี้ **Suzette** ยังมีเมนูอื่นๆ ที่น่าสนใจ เช่น สเปกที่ตัดพิซซ่าราสกับชาลามี สลัด ไอศกรีมช็อคโกแลตและกาแฟสดไว้ให้บริการ

ห้องอาหาร **Suzette** อยู่ใน **FN Factory Outlet Hua Hin** เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00 - 20.00 น. สนทนาอยู่ 85 - 480 บาท สอบถาม โทร. 032 406 222 หรือที่ [facebook.com/suzettehualin](https://www.facebook.com/suzettehualin)

# คุยทำงาน(สี่)

เรื่อง-ภาพ : ดรุณี ศรีรัฐ

facebook.com/poodiesstudio

ฤดูฝนปีนี้แล้งนัก

ปลูกพืชไร่กลางชีวิตหารที่กินกระเบียง ครอบครองขวดแก้วสระพริก  
ตามพวกที่ใบรูปหัวใจ ครอบครองหัวดอกสีเหลืองนวล  
ที่ส่งกลิ่นหอมตั้งแต่ทานเย็นไปจน ต่ำ  
แต่ทว่าปีนี้เพิ่มขี้กิ้งก่าบ้านโก้นเกินขีดขาวระเงี้ยว คงฟ้าฝน  
ที่มอดนักไปนานมาก

.....

วันก่อนมีโอกาสไปเดินตลาดนัด

มีคุณขายที่เก็บผักพื้นบ้านใส่กระชุงขึ้นรถไฟฟรีที่ขบวนเข้ามายาว  
มีดอกขาวใส่กระชุงเล็กๆ นาสองสามกระชุง  
ในราคาที่ถูกกว่าซูเปอร์มาร์เก็ตกว่าครึ่ง คำนวณเลขเนมาาทั้งนั้น  
พริกกับพริกขึ้นหูสวนเม็ดเล็กเม็ดอนวมักกำมาหนึ่ง  
นวลขคนที่เคยกินดอกขาวคงจะคุ้นเคยกับเมนูข้างแกงจืด  
หัวดอกขาวผัดไข่ ดอกขาวลวกจิ้มน้ำพริกกันด้วยแล้ว  
วันนี้มีอีกเมนูที่อยากแนะนำ จะทำกินเองกับข้าว  
หรือเขีนกับแก้ม นัวมันแต่กินแทนข้าวเพื่อลดน้ำหนัก  
สำหรับสาว ๆ ก็ยังได้

เมนูที่ว่าคือ "หัวดอกขาวกึ่งสด"

ส่วนผสมหลักก็คือ ดอกขาวลวก กุ้งลวก

และหมูสับรวนพริก

น้ำจิ้ม ทำโดยผสมน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลขี้

น้ำพริกเผา นวมแดงขาว และพริกขึ้นหูขาวเข้าด้วยกัน

ชิมรสตามชอบ แล้วคลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน

รสชาติจะหวานเค็มเล็กน้อย โขยหอมเจียวกรอบๆ

แนมด้วยใบตำขาวมะตูมสักพวง

อร่อยงานแทบไม่อยากจะวางจานเลยเชียว

.....

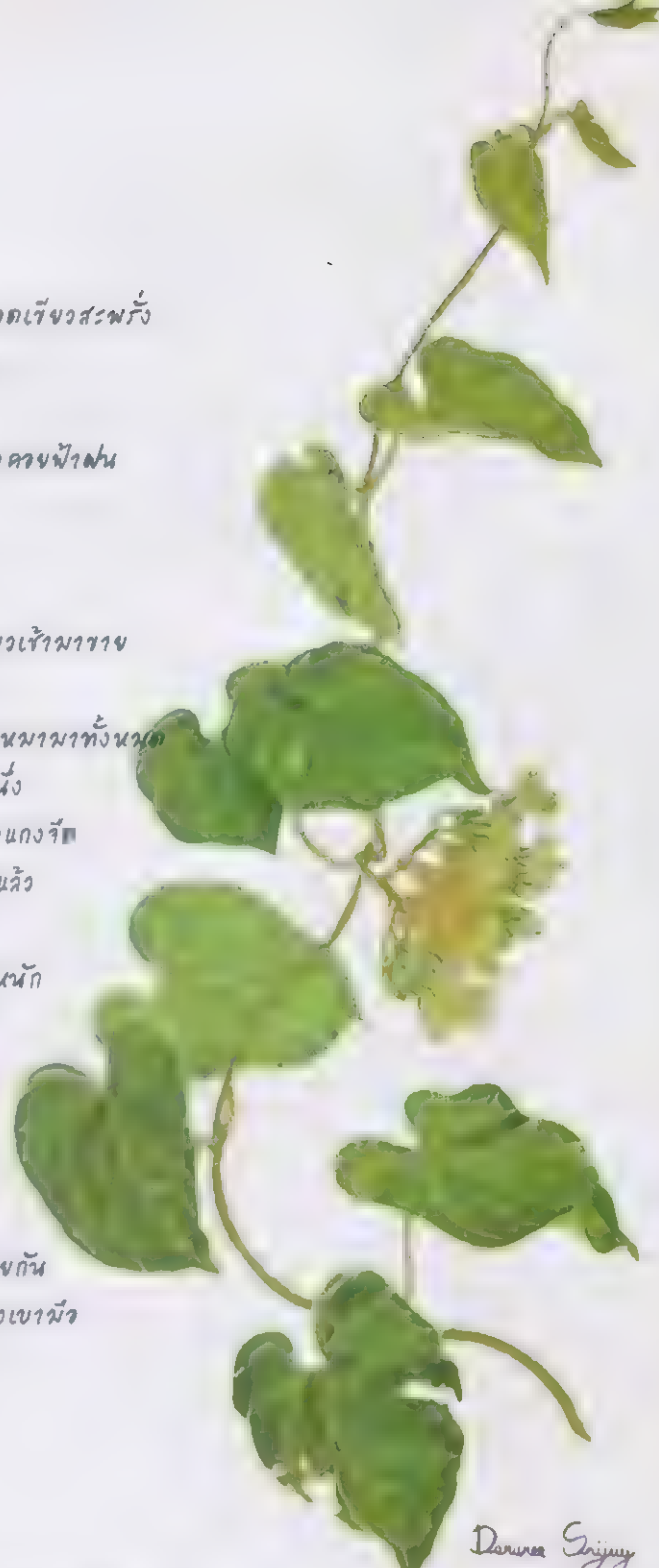
ฤดูฝนปีนี้แล้วไปมาก

แม้เวลาจะผ่านไปนาน น้าจะมีเพศครึ่ง และได้ขึ้นเสียงฟ้า ครนองนาไกลๆ

แต่ยังไม่รู้สึกวันที่ฝนตกจริงจังในชั้นใจ

ขอที่ขิดขาวขาวดอกขาวกระเบียงจิ้ง คางระเงี้ยวฝน

เนมัวน คนปลูกที่ภาวของกลิ่นนวมรจขินขาม คำ ต้นขาวหัวดอกสีเหลืองนวลอยู่เช่นกัน



Daruna Sriyut

, ขนบจีนเส้นสด

# บ้านจีนแก้ว



ขนบจีนชาวน้ำ น้ำพริกปู น้ำยากลิ น้ำเจียว  
ส้มตำ ยำและอาหารไทย ในบรรยากาศร่มรื่น

ซอยหิน 58 หมู่บ้านชาวน้ำ หลังบ้านวัดโพธิ์ ถนนสุขุมวิท กรุงเทพมหานคร

เปิดทุกวัน (หยุดวันจันทร์) เวลา 9.30 - 16.00 น.

โทร. 032 512 750, 086 801 8440

facebook ขนบจีนเส้นสด บ้านจีนแก้ว

## ข้าวแช่ซ้อนทองสวย แม่เล็ก สกิดใจ

เพชรบุรี เมืองที่ขึ้นชื่อลือชาเรื่องขนมหวานและอาหารชาววัง หนึ่งในนั้นคือข้าวแช่เมืองเพชร และเมื่อเอ่ยถึงข้าวแช่เมืองเพชร ชื่อหนึ่งที่ต้องนึกถึงก็คือ แม่เล็ก สกิดใจ ข้าวแช่ซ้อนทองสวย แห่งอำเภอยาง่าง ซึ่ง ณ วันนี้ คนทั่วถิ่นมีโอกาสได้ชิมกันถึงถิ่น เพราะได้กินกันถึงที่ ณ ตลาดเพิ่มทรัพย์ ซอยแม่เก็บ

แม่เล็ก สกิดใจ ญาติผู้อาของพระเอกหนุ่มนิสสัยดี ที่สร้างสมชื่อเสียงจากข้าวแช่ตัวรับคุณย่า จนกระทั่งวันนี้ผ่านมาถึงรุ่นที่ 4 คือพี่ตาและรุ่นที่ 5 คือลูกชาย ที่ขยายขอบข่ายไปค้าขายอยู่ในกรุงเทพฯ

ด้วยความรู้สึกรักที่ถ่ายทอดจากรุ่นปู่ย่าตาอาตอา ข้าวแช่แม่เล็กยังคงไว้ซึ่งกรรมวิธีต่างๆ อย่างเข้มแข็ง ข้าวแช่ให้หรือข้าวแช่กันตั้ง หุงให้สุกแล้วนำมาขัดในกระบุง ได้แก่น้ำข้าวเม็ดใส ก่อนจะนำไปนึ่งอีกครั้งเพื่อเป็นการนึ่งนึ่งอาหาร ประดับน้ำด้วยการอบควันเทียนและตกแต่งไม่หอม เช่น ดอกมะลิและดอกขมนาด ซึ่งปลูกเอง จึงสบายใจได้ว่าปลอดภัยจากสารเคมี กินแล้วกับปลาเย็นผัดหวาน ไข่โป้วผัดหวาน ลูกกะปิทรงเครื่อง แต่ที่เพิ่มเติมและแตกต่างจากข้าวแช่เมืองเพชรทั่วไปคือหมูฝอย

ตัวรับข้าวแช่เมืองเพชรแบบฉบับดั้งเดิม ยังคงให้ความสดชื่นแก่เราได้อยู่เสมอ และสิ่งที่เพิ่มเติมความเชื่อมั่นในมาตรฐานคือการได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา อีกทั้งยังเป็นสินค้าฮาลาลและได้รับการคัดเลือกให้เป็นสินค้าโอท็อป 5 ดาวของจังหวัดเพชรบุรี

ร้านข้าวแช่ซ้อนทองสวย แม่เล็ก สกิดใจ ที่ตลาดเพิ่มทรัพย์ ยังมีขนมตาหมละมุนและน้ำตาลสดแบบฉบับเมืองเพชร ให้คุณได้ลองลิ้มชิมรสกันทุกวัน นอกจากนี้หากจะจัดหาข้าวแช่เป็นชุดสำหรับเบรกการประชุม ก็เก๋ไก๋แบบวิถีไทยไม่น้อย

ที่ตั้ง : ตลาดเพิ่มทรัพย์ ซอยหัวหิน 94

เปิด : ทุกวัน

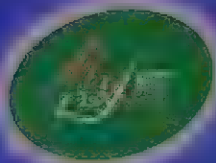
เวลา : 10.00 - 20.00 น.

ติดต่อ : โทร. 086 303 5647

น้ำตาออก



The unique boutique family resort



## Promotion

สำหรับคนรัก  กดทันที 70%

เพียงคุณ    Share

หรือเลือกรับ

Promotion ค่าเฟน

**ห้องพัก Studio เพียง 990 บาท**

(เงื่อนไขให้เป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด)

My way Huo Hin Music Hotel

จังหวัด ชอย 106 ถนนเพชรเกษม หัวหิน

โทร: 032 516 556-7

[www.mywayhuahin.com](http://www.mywayhuahin.com)

[facebook.com/mywayhuahinmusichotel](https://facebook.com/mywayhuahinmusichotel)



## กรีนฟิลด์วัลเลย์ มนต์เสน่ห์ที่ซ่อนตัวในยามเช้า

ผ่านพ้นช่วงวันหยุดยาว 4 วัน เนื่องจากวันสำคัญทางพุทธศาสนา วันอาสาฬหบูชาและวันเข้าพรรษา ต่อเนื่องกันด้วยวันหยุดประจำสัปดาห์เสาร์-อาทิตย์ แน่นนอนครับ ช่วงเวลาดังกล่าว เมืองท่องเที่ยวอย่างหัวหินเราก็คงไปด้วยผู้คนมากมายเต็มไปหมด ทางไปสวนโหนดในช่วงดังกล่าวก็คั่งค้างการจราจรติดขัด ไม่สะดวกสบายเหมือนวิถีชีวิตปกติ ก็เลยได้ไปติดขัดหรือข้องเคืองตามการจราจรกันเลยทีเดียวครับ พี่ๆ อย่างนี้ฮะๆ ก็ทำให้การค้างการชม พอมันที่น้องชาวหัวหินก็ได้จับจ้องใช้สอยกับได้อย่างคล่องมือเช่นกันครับ : )

ในเช้าวันจันทร์ วันทีที่เมืองหัวหินกลับคืนสู่สภาวะการจราจรปกติ ผมไม่รีรอที่จะรีบตื่นแต่เช้า ฝึกเส้นยืดเส้น ก็นั่งคิดว่าจักรยานเสือหมอบคู่ใจคันสีแดงเพลิง ออกไปปั่นสำรวจความงามของหัวหินยามเช้าที่ผมเฝ้าคิดถึงมาหลายวัน คงจะดูเหมือนเป็นข้ออ้างที่ไม่ออกปั่นมาหลายวันแล้ว แต่ก็จริง ๆ ละติดขัดกับหน้าที่การกิจที่ต้องต้อนรับนักท่องเที่ยวในช่วงวันหยุดเฉกเช่นเดียวกันกับผู้ประกอบการท่านอื่นๆ ในธุรกิจการบริการเหมือนกันครับ ครี ครี ครี :P

เส้นทางที่เลือกปั่นไปในวันนี้ เริ่มต้นจากร้านบ้านถั่วเย็นครับ มุ่งหน้าลงใต้ไปตามถนนเพชรเกษม จนถึงบริเวณโค้งหัวนา เลี้ยวซ้ายลอดใต้สะพานมุ่งหน้าไปทางซอยหัวหิน 112 หัวนา จนถึงบริเวณโครงการหมู่บ้านมหาสมุทรที่กำลังอยู่ระหว่างการก่อสร้าง ก็เลี้ยวซ้ายมุ่งหน้าไปทางเดอะบันยันคอลล์คลับ ซึ่งถนนเส้นทางในช่วงนี้ ผมประทับใจมากเลยทีเดียวครับ เพราะมีวิวทิวทัศน์ที่สวยงามได้เห็นพื้นที่เพาะปลูกสลับประดู่และพื้นที่สีเขียวตลอดสองข้างทาง รวมทั้งเส้นทางมีทั้งปั่นขึ้น-ลงเนินเขาสลับกันเป็นช่วงๆ ที่ไม่ยาวมาก ทำให้การปั่นได้ออกแรงพยายามขึ้นเนินพอสมควร และมีช่วงสโลว์ลงเนินเป็นรางวัลตอบแทนนักปั่น สลับกันแบบนี้หลายเนินครับ นับว่าเป็นช่วงการปั่นที่สนุกมาก : )

พอมาถึงทางที่จะแยกระหว่างทางซ้ายไปเดอะบันยันคอลล์คลับ และเลี้ยวขวาเพื่อไปกรีนฟิลด์วัลเลย์ฟิชซิงแอนด์คottage รีสอร์ท ผมตัดสินใจเลือกเลี้ยวขวา เพื่อจะไปสำรวจสถานที่แห่งใหม่ที่ยังไม่เคยไป และก็มีผิวดวงครับ เส้นทางจากนี้ไปเปลี่ยนจากถนนที่เรียบสบาย กลายเป็นเส้นทางที่เริ่มขรุขระ และผจญด้วยลักษณะหินกรวดและทางลูกรัง ผมจึงแนะนำ

ว่าเพื่อนนักปั่นท่านใดจะมาถึงจุดๆ นี้ จักรยานประเภทเสือภูเขาจะเหมาะสมกว่าและได้ความสนุกสนานแนวผจญภัยได้อย่างเต็มที่ครับ

สนุกสนานกับเส้นทางผจญภัยมาประมาณ 2.5 กิโลเมตร ผมก็มาถึงจุดหมายปลายทางของเช้าวันนี้ที่ "The Greenfield Vally Fishing & Cottage Resort" ผมไม่รีรอจะรีบตรงเข้าไปยังร้านอาหารของทางรีสอร์ท เพื่อดื่มด่ำ พักผ่อน แล่นั่นเอง ต่อจากนั้นผมก็เข้าไปที่ร้านอาหาร (ฮ่า ฮ่า ฮ่า) และก็ไม่ผิดหวังครับ ร้านอาหารมีเช้าที่ให้บริการนั้น มีทั้งแบบไทยแบบสากลปรุงรสใหม่ๆ ตามที่ลูกค้าสั่งได้เลยครับ ส่วนผมขอเป็นมื้อเช้าแบบอังกฤษก็แล้วกันครับ เพราะชอบที่มี Baked beans ของโปรตุเกส เป็นส่วนหนึ่งของรายการด้วย

ระหว่างที่กำลังรื่นรมย์กับมื้อเช้า ผมก็นั่งสำรวจความสดชื่นในบรรยากาศรอบๆ ตัว ที่เป็นน้ำกว้างๆ บริเวณร้านอาหาร มีปลามากมายหลายชนิดที่เราสามารถให้อาหารและเพลิดเพลินในการนั่งดูมันด้วย หลังจากทานมื้อเช้าเรียบร้อยแล้ว ผมก็ได้พูดคุยสอบถามเกี่ยวกับกิจกรรมต่างๆ ของที่นี่ ทั้งการให้บริการในส่วนของโรงแรม รีสอร์ท ในส่วนร้านอาหารที่เปิดบริการตั้งแต่ 08.00 น. จนถึง 18.00 น. และกิจกรรมการตกปลา ที่ทางรีสอร์ท มีให้บริการผู้ที่ชื่นชอบ เป็นต้น นั่นทำให้ผมรู้สึกดีมากที่เจ้านายออกจากตัวเมืองหัวหินมาเพียง 20 กิโลเมตร แต่ทำให้เราได้มาสัมผัสสถานที่ที่สดชื่นและเงียบสงบเช่นนี้ได้เชียวหรือบอกให้เพื่อนๆ นักปั่นได้ลองมาสำรวจกันดูนะครับ : )

Greenfield Vally Fishing & Cottage Resort เปิดให้บริการทุกวัน ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ 032 646254 และ 089 4582612 หรือดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ทางเว็บไซต์ของรีสอร์ท [www.fishingthailandfishing.com](http://www.fishingthailandfishing.com) ครับ

แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้า กับคอลัมน์ที่จะนำพาท่านไปพบของมุมต่างๆ ในหัวหินยามเช้า ที่ท่านอาจจะยังไม่เคยได้สัมผัสมาก่อนครับ

"รัก-คน-อ่าน"



# FOOD PHOTOGRAPHY

รับถ่ายภาพอาหาร สถาปัตยกรรม โรงแรม คอนโด

โทร. 082 9722345 Line : chevanon

Facebook : fb.com/chevanonhuahin

E-mail : chayaton@gmail.com





# อภิชาติ ทองวัชรไพบูลย์

Executive Chef  
Terrace Restaurant & Wine Cellar  
Banyan Golf Club

## เส้นทางของเชฟอภิชาติ เป็นมาอย่างไรละ

ผมจบจากสถาบันการโรงแรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในระดับ Kitchen department คือด้านอาหารโดยตรง ตอนที่ผมไปเรียนตรงนั้นไม่มีใครรู้จักเลย หลังจากนั้นก็เริ่มต้นงานครั้งแรกที่โรงแรมสยามซิตี้ตั้งแต่เปิด อยู่กับเชฟเฉยเลย ศรีศรรมณกุล หลังจากนั้นประมาณ 4 ปีก็ไปเปิดโรงแรมทวาราวดีที่ปราจีนบุรี นี่ก็เริ่มไปตั้งแต่เปิดเลย ผมก็ได้ไปเรียนด้านอาหารยุโรปทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นพวกสลัด main course หรือซูโอะอะไรทั้งหมดจากที่นี่ ส่วนอาหารไทยผมไปเรียนที่ Blue Elephant ลอนดอนครับ คือเขาส่งผมไป train ที่นั่นเพื่อให้ไปเปิด Blue Elephant ที่ดูไบ ผมเป็นคนที่เปิด อยู่ได้ 2 ปีก็ไปอยู่ Intercontinental ที่ Tel-Aviv อิสราเอลต่อ ชีวิตส่วนใหญ่จะอยู่ที่ต่างประเทศ กลับมาเมืองไทยก็ในช่วงที่เปิดโรงแรมโนโวเทลสุวรรณภูมิ ก่อนที่จะมาเป็น Executive Chef ที่ Imperial Hua Hin และปัจจุบันที่ Ban Yan Golf Club คือตลอดเส้นทาง การเป็นเชฟของผม ผมอาจจะเป็นคนที่ไม่ค่อยมีนิสัยหรืออะไรก็ช่างที่ผู้ใหญ่เห็นแล้วเขารักเขาสงสารก็จะถ่ายทอดวิชาให้ ทุกวันนี้ผมก็เลยคิดว่า ถ้าผมจะถ่ายทอดวิชาให้ลูกน้อง ผมจะไม่ค่อยก็เลยทุกอย่างทุกขั้นตอนผมจะสอนให้ทั้งหมด

## เส้นทางของเชฟนี้ ผ่านมาหลายที่เลย ได้อะไรจากตรงนั้นละ

การที่เราได้เปลี่ยนประสบการณ์ ได้ทำงานหลายๆ ที่ นี่ก็เจออาจารย์หลายๆ แห่ง มันก็จะทำให้เรามีประสบการณ์ที่หลากหลาย แล้วก็ ได้ความรู้มากในการที่จะใช้แก้ปัญหา นี่ก็ชัดเจน หนึ่งที่เป็นจุดบอดของเชฟทุกวันนี้ อย่างที่เราเห็นกันก็คือ เด็กที่เพิ่งจบก็เอาขึ้นมาเป็นเชฟแล้ว หรือที่เพิ่งมาเริ่มต้นทำงานไม่นานก็ขึ้นมาเป็นเชฟ พอคุณก้าวขึ้นมาเป็นเชฟแล้วเจอปัญหาแต่ไม่สามารถที่จะแก้ปัญหาได้เพราะ ด้วยประสบการณ์ที่เขาเคยมา มันน้อย แต่พอเขาได้ขึ้นมาเป็นเชฟแล้ว จะให้เขาลงไปตำแหน่งอื่นเขาก็ไม่ลง แล้วเขาก็มันก็จะเข้าโรงแรมใหญ่ไม่ได้ ที่หลายๆ คนสงสัยทำไมเงินเดือนสูงกับจ้งเพราะเหตุนี้ละ เราผ่านประสบการณ์มาก่อนแล้ว เราใช้เวลา 20 - 30 ปี นี่ละคือปัญหาของเชฟสมัยใหม่ แต่เด็กที่จบใหม่นี้เขาก็จะได้เปรียบในเรื่องความรู้ พื้นฐาน เรื่อง paper work เรื่องคอมพิวเตอร์ เรื่องภาษา พวกนี้เขาจะได้แล้ว แต่เขาก็ขาดประสบการณ์ ขาดทักษะต่างๆ แต่พวกนี้พอทำงานสักระยะเขาก็จะได้เปรียบแล้ว เพราะเขามีต้นทุนมาก่อนหน้านี้ ผมว่าเป็นช่วงที่อยู่ระหว่างรอยต่อของรุ่นเก่ากับรุ่นใหม่

## จากเด็กฝึกงานจนก้าวมาเป็น Executive Chef ตลอดเส้นทางของเชฟ มีหลักคิดในการทำงานอย่างไรละ

คิดในการทำงานของผมคือ การเป็นเชฟหรือเป็นกitchen chief ต้องรู้จริง อันดับแรกคือพื้นฐาน มันก็เหมือนกับการบ้านของปริมาตรถ้าฐานคุณแน่น คุณจะสามารถต่อยอดได้ ไปต่อได้ นั่นคือลูกน้องผมจะเป็นอย่างนี้ทุกคน เขาสามารถไปต่อของเขาได้ แต่ทุกวันนี้ที่เราเห็นคือคุณไปหยิบมาจากถาดยอดแล้ว ขอสพื้นฐานเป็นอย่างไร ทำอย่างไร เป็นอาหารไทย อาหารยุโรป หรืออาหารจีน มันต้องมีพื้นฐานทั้งหมด ยิ่งอาหารยุโรปนี่ผมพูดได้เลยว่าง่ายกว่าอาหารไทยมาก คุณมีแม่สอนรู้แล้วว่าอันนี้แม่ขอสควร์ร้อน แม่ขอสควร์เย็น แล้วคุณก็สามารถ

แตกไป เพราะฉะนั้นผมจะเน้นว่าลูกน้องของผมต่อไปในอนาคตเขาสามารถที่จะก้าวขึ้นมาเป็นเชฟได้โดยที่พื้นฐานความรู้เขาแน่น ซึ่งผมจะไม่ค่อยห่วงถ้าเขาผ่านจากผมไป เพราะผมจะพยายามสอนให้ได้มากที่สุด ผมถือว่าอาจารย์เคยสอนผมมาแบบนั้น

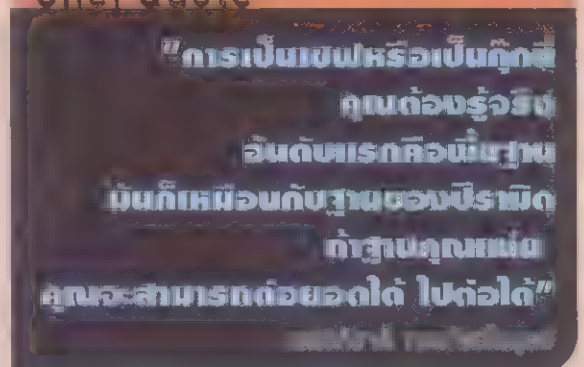
## มีแนวคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับทิศทางของอาหารในวันนี้ละ

ผมคิดว่าต้องให้กะพริบกันอย่างไรก็ช่าง พื้นฐานอาหารของมันก็ยังคงเป็นสิ่งพื้นฐานอาหารของมันรสชาติของมันก็ต้องคงเดิมของมันอยู่ ไม่ว่าคุณจะทำอย่างไร ไม่ว่าอาหารจานนี้จะมีที่ชาติอยู่ในจาน มันก็ต้องยังมีพื้นฐานของมัน คือทุกอย่างมันต้องมีรากเหง้าของมัน แต่เราจะต้องแปดมันอย่างไรเท่านั้น แต่เด็กรุ่นใหม่เขาจะไม่ค่อยคำนึงถึงจุดนี้ พอเวลาที่เกิดการ test ขึ้นมาแล้วนี่หน้าตาผ่าน แต่รสชาติไม่ได้ คือมันต้องคำนึงถึงกันทั้งหมด คิดเมนูออกมาใหม่คุณก็จะต้องรู้ว่าอันนี้รสชาติมันเป็นอย่างไง เครื่องเทศตัวนี้กลิ่นของมันคืออะไร สดมาประกอบกันแล้วมันจะสัมพันธ์กับอาหารตัวนี้ได้ไหม มันต้องรู้หมดโดยเฉพาะทุกวันนี้เรื่อง healthy ก็เข้ามามีส่วนเยอะ อย่างของผผมเองก็ต้องดูว่าอาหารจานนี้รสชาติอร่อยกลิ่นมันสูงไหม เราต้องคำนึงถึงหลายๆ ด้าน

## ในฐานะเชฟปรุง สองสูตรกิจจานในบ้านเราอย่างไรละ

ผมว่าสูตรกิจจานในบ้านเราทุกวันนี้เติบโตได้เร็ว แล้วก็สามารถที่จะเติบโตได้อีก แต่คนที่ทำมันก็จะขาดความรู้ ด้วยประสบการณ์ของผมเอง ผมเคยไปเป็นอาจารย์สอนให้กับศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานที่จังหวัดนราธิวาส ผมไปสอนให้ฟรีๆ เลย ลูกศิษย์ที่เขาพาเรียนส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้านอาหารทั้งที่ขนาดใหญ่ สงขลา ผมเคยถามเขาว่าคุณประกอบปัญหาอะไรทำไมถึงต้องมาเรียน เขาบอกกับผมว่าไม่ใช่ว่าเขาไม่มีลูกศิษย์ แต่ปัญหาของเขาคือด้านบุคลากร เชฟเล่นตัว เกิดปัญหาของเชฟกับ ซอเปลี่ยนเชฟรสชาติก็ไม่นิ่ง ตัวเจ้าของก็เลยต้องมาเรียนกับผผมจะได้ทำอาหารเป็น คือทุกคนมองเห็นว่าร้านอาหารนี้มันเปิดได้นะ มันก็โอ เป็นธุรกิจที่สมควรเติบโตได้แต่พอทำไปจริงๆ แล้วมันไม่ใช่ง่ายอย่างที่เราคิด หนึ่งเขาขาดความรู้ในเรื่องการทำอาหาร สองเขาขาดเรื่องการบริหาร พวกนี้ถ้าคุณไม่ว่าเล็กหรือใหญ่สำคัญทั้งนั้น ผมมองว่าเป็นปัญหาลำคัญในธุรกิจอาหารในบ้านเราครับ

## Chef Quote



*Signature dish*

เซฟอภิมหาติ กองวัชรไพบูลย์

Terrace Restaurant & Wine Cellar

Banyan Golf Club



## Salmon garvlax

"การฟลักซ์" เป็นวิธีการถนอมอาหารประเภทเนื้อปลาแบบคลาสสิกของชาว Nordics โดยการนำปลาแซลมอนมาดองด้วยเกลือ น้ำตาลและ Dill หรือผักชีลาว เพื่อให้มีกลิ่นสมุนไพรและช่วยดับกลิ่นคาวของแซลมอน จากนั้นเรียกน้ำย่อนี้มักเสิร์ฟพร้อมขนมปังแผ่น ชีส และมันฝรั่ง เนื้อแน่นๆ ของแซลมอน ชวนให้ถาปมาถึงไวน์แดงชั้นดี จึงไม่น่าแปลกใจที่ชาวยุโรปจะชื่นชอบเมนูนี้เป็นพิเศษ

**STOP  
WAITING  
FOR  
THINGS  
TO  
HAPPEN**

**GO  
OUT  
AND  
MAKE  
THEM  
HAPPEN**

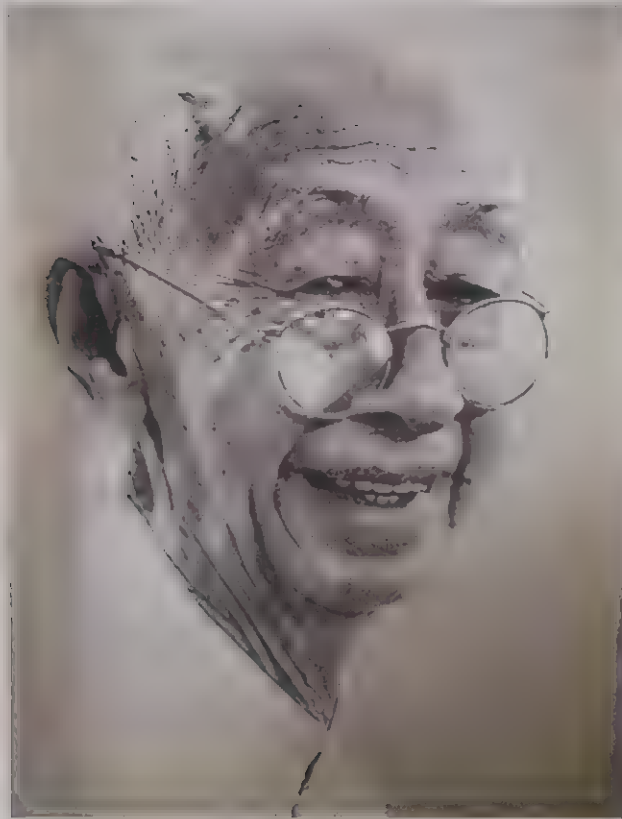
กระบวนการเกิดจากความคิดผลลัพธ์เกิดจากการลงมือทำ

**New Idea Marketing Hub |**

**HUA HIN HUB  
COMPANY LIMITED**  
0 8 3 9 0 9 0 6 6 6



เงินทองเป็นมายา  
ข้าวปลาเป็นของจริง



cr. <http://tumblr3.tarad.com>

## หม่อมเจ้าสิทธิพร กฤดากร

(11 เมษายน พ.ศ. 2426 - 22 มิถุนายน พ.ศ. 2514)

พระโอรสในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้ากษัตริย์กิติยากร กรมพระนเรศวรฤทธิ  
ที่ประสูติแต่ หม่อมสุภาพ กฤดากร ณ อยุธยา  
บิดาแห่งการเกษตรแผนใหม่

ตลาดนัดเวิร์คช็อปสุดแนว ที่ไม่ใช่แค่งานอดิเรกสามัญ

# ติสต์ นุด กุน

'tist nud kun

one day workshop with friendly community

## ดอกไม้ของสีน้ำ

วาดภาพสีน้ำไม่ใช่เรื่องง่าย ยิ่งวาดภาพดอกไม้ให้สวยยิ่งยาก  
เคล็ดลับๆ วิธีที่เรียนรู้ได้ภายในวันเดียว มาสอนให้ถึงหัวหิน  
โดย ครูเก๋ ดรุณี ศิลปินสีน้ำเจ้าของ Paper Goodies Studio



## ถ่ายง่าย ขายคล่อง

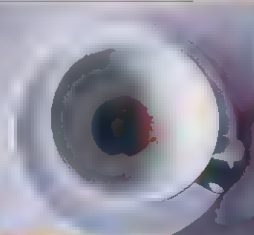
มะละกอลูกเดียว ราคาเป็นหมื่น ขายภาพออนไลน์ ง่าย  
ถ่ายทุกขั้วขึ้นตอน สอนตั้งแต่เบื้องต้น จนถึงการลงทะเบีย  
โดย ครูทวง ชีวานนท์ Stock photography แกวหน้าของหัวหิน

shutterstock



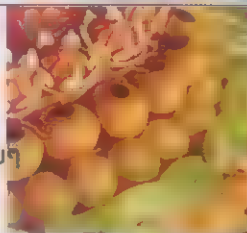
## แซะฟอร์แซร์

สารพัดคอร์สถ่ายภาพเพื่อกำหนดไปใช้จริง แบบไม่อายุใคร  
ฉีกทุกตำรา ว่ากันด้วยประสบการณ์ ภาพสวยได้ไม่ว่าจะ  
กล้องมือถือหรือ DSLR โดยช่างภาพมืออาชีพเฉพาะทาง



## Workshop for...

กิจกรรมสุดเลิฟ ที่ใครๆ ก็หลงรัก  
เมนูยอดนิยม ขนมอินทรีนด เน้นทำเองได้ง่ายๆ  
ด้วยอุปกรณ์ที่มีในบ้านและวัตถุดิบที่หาได้ทั่วไป



## Craft นะคริบ

Paper mache, Decupart, Origami พับกระดาษแบบญี่ปุ่น  
เย็บปักถักร้อย สารพัดงานศิลปะประดิษฐ์ Handy craft  
และ DIY. โดย เหล่านักสร้างงานจากแรงบันดาลใจ



และงานอดิเรกสุดแนวอื่นๆ อีกเพียบ สนับสนุนเปลี่ยนทุกสัปดาห์  
ติดตามรายละเอียดและลงทะเบียนได้ทาง [facebook.com/tist](https://www.facebook.com/tist)  
Managed by Hua-Hin Hub Co., Ltd.

มี ตลาดนัด ทุกวันอาทิตย์

# พุดเฟี้ยว

by Pilot



เมืองชาห์ริม 3 สี  
Spicy Salim Salad

เมนูนี้เกิดขึ้นมา จากคำแค่สองคำคือ ผักกับหวาน

แต่ก็ลืมนึกถึงเครื่องโต้วเรียนเข้ามามี เราไปจะลองเอาของหวานมาทำอาหารบางอย่างก็ได้ ก็เลยออกมาเป็นเมนูนี้

เมืองชาห์ริม 3 สี พร้อมทั้ง น้ำยำรสจัดจ้านกับหมูสับ

เมนูที่ถูกตั้งคำถามว่ากินได้ด้วยหรือ?

แต่จะได้หรือไม่มัน ขึ้นกับไม่ได้สำคัญอะไรสำหรับผมแล้ว แต่มีมาทำให้ผมคิดว่า

วิธีการที่เราใช้พิจารณาอะไรสักอย่างหนึ่ง บางทีหลายคนที่เรามองก็ทำให้ทัศนคติที่คิดในใจ

และตัดสินใจว่า มันจะเป็นอย่างนั้น มันจะเป็นอย่างนี้

เขายอมให้จิต มัน นำรสชาติที่แท้จริง ถึงๆ ที่ยังไม่ได้กินเลยแม้แต่คำเดียว

ถ้าปีศาจดวงใจ มันอาจจะอร่อยก็ได้

หรือถ้าไม่ ก็กลับไปอยู่ในน้ำกตัญญู น้ำแข็งเหมือนเดิม ก็แค่นั้น

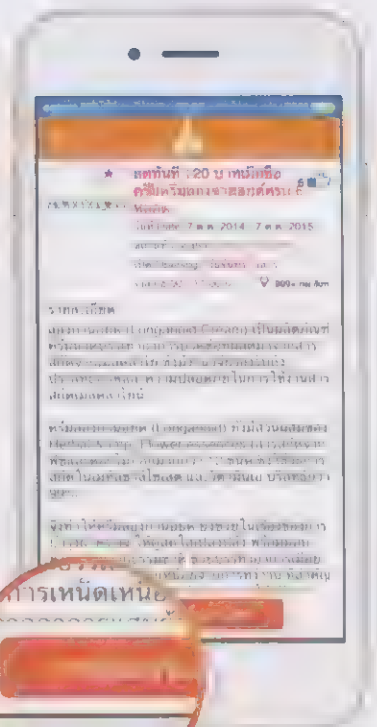
ลองใช้สับพัสให้ครบถ้วน แล้วพิจารณาว่า

อาจจะแพงไหมก็เป็นได้

ไม่อย่างนั้น เราอาจจะถูกงูไปกินมันก็ต่อไม่



ขั้นตอนง่ายๆเพื่อรับสิทธิ์จากร้านค้าภายในเล่ม



3 กดเพื่อแชร์และรับสิทธิ์



## เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FEST. 2015

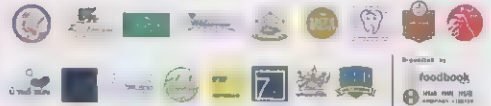
เทศบาลเมืองหัวหิน ร่วมกับ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ชมรมพ่อครัวหัวหิน สมาคมธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการโรงแรม ร้านอาหาร และหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน จัดงาน เทศกาลอาหารหัวหินประจำปี 2558 ขึ้น ระหว่าง วันที่ 28 - 30 สิงหาคมที่ผ่านมา ณ บริเวณสวนหลวงราชินี โดยพินาสุทธิพงษ์ ตัญญูคม นายอำเภอหัวหิน เป็นประธานในพิธีเปิด



Marketing Connection

การสังเกตทางความคิดของนักธุรกิจแนวคิดใหม่  
ครั้งที่ 1

วันอาทิตย์ที่ 26 กรกฎาคม 2558 เวลา 16.00 - 18.00 น.  
ณ ร้านลาซียา บาเซิลไฮฟ์ หัวหินซอย 3



ตลาดเพิ่มทรัพย์ ซอยหัวหิน 94 ศูนย์อาหารแห่งใหม่ ใจกลาง  
เมืองหัวหิน เปิดให้บริการอาหารนับร้อยรายการ จอตรงสะดวก  
บรรยากาศสบาย ๆ อิ่มอร่อยได้ทั้งวันยันค่ำมืด พร้อมดนตรีสด  
ทุกคืน ช้อปเพลิน ๆ กับสินค้าหลากหลายประเภทคนเดิน ทุกวัน  
อาทิตย์พบกับตลาดนัดคลองถม และ DD Shop Hua Hin  
คลังสินค้าราคาประหยัดนับล้านชิ้น พร้อมเปิดปรายกัษยานนี้



พพร วุฒิกุล นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองหัวหิน ร่วมกับ ชุณจรร  
วิเศษโกสิน กรรมการผู้จัดการ ฟอर्ड ประเทศไทย เปิดประธาณ  
งานเปิดตัว ฟอर्ड เรนเจอร์ ใหม่ ๓ โซลรูมและศูนย์บริการฟอर्ड  
จ.เจริญ ประจวบคีรีขันธ์



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี  
จัดกิจกรรมงานสัปดาห์วิทยาศาสตร์ โดยชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน  
ร่วมเป็นวิทยากรเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพพ่อครัว พร้อมสาธิต  
การทำอาหารและเป็นกรรมการในการตัดสินการแข่งขันทำอาหาร

## ข้อมูล ทฤษฎีและหลักการเหล่านี้ จึงทำให้ผู้ที่ไม่เคยเข้าใจหรือให้ความสำคัญ ด้วยผลลัพธ์ตรงที่ "ขายไม่ได้ ไม่มีลูกค้า"

### งานเลี้ยงการตลาด? (Event Marketing)

ด้วยเห็นว่าเล่มนี้มี Maincourse เกี่ยวกับ Festival จึงอยากกล่าวถึงเรื่อง Event Marketing ซึ่งให้ความหมายตรงๆ ว่า "การตลาดเชิงกิจกรรม" เรื่องนี้ไม่ใช่เรื่องใหม่ เดิมทีอาจมองกันอยู่ในภาคส่วนของ "P" ตัวที่ 4 ของหลักการตลาดนั่นคือ โปรโมชัน (Promotion) จนเมื่อการพัฒนาโปรโมชันมาเป็นเรื่องที่ควรเน้นการสื่อสารหรือ Communication (4C's) สิ่งนี้อาจเคยคิดกันว่าแค่ทำให้รับรู้ รับทราบนั้นอาจไม่เพียงพอ จึงต้องมีการทำให้ "สนใจ เรียนรู้ เข้าใจและจดจำ" กันเป็นลำดับต่อไป

เพราะนักการตลาดที่เก่งๆ นั้น จะต้องเรียนรู้เรื่องกระบวนการรับรู้ของผู้บริโภค (Perception) หรือกระบวนการตัดสินใจ (Decision Making) เป็นสำคัญ ซึ่งเคยกล่าวถึงไว้บ้างในตอนที่แล้ว เรื่องเหล่านี้จะเป็นหลักการในเชิงจิตวิทยาที่นักการตลาดเข้าใจกันดีว่าจำเป็นต่องานเลี้ยงอย่างแยกไม่ได้สำหรับจิตวิทยาและการตลาด ซึ่งทั้งการรับรู้และการตัดสินใจนั้น ถือเป็นหัวใจสำคัญและข้อมูลแรกๆ ที่ผู้ผลิตหรือขายสินค้าควรรู้จักลูกค้าของตัวเอง เพราะเราต่างทำสินค้าหรือบริการมาเพื่อขายกันทั้งสิ้น ดังนั้นแล้วข้อมูล ทฤษฎีและหลักการเหล่านี้ จึงทำให้ผู้ที่ไม่เคยเข้าใจหรือให้ความสำคัญด้วยผลลัพธ์ตรงที่ "ขายไม่ได้ ไม่มีลูกค้า"

กระบวนการดังกล่าวจึงเป็นที่มาของสารจัด Event Marketing ที่หลากหลายและแตกต่างกันตามแต่ละจุดประสงค์ โดยผมมองว่าเป็นเทคนิคขั้นสูงประการหนึ่งของการตลาด เพราะมันสามารถรวบรัด หลายๆ กระบวนการให้จบภายในเวลาอันสั้น ไม่ว่าจะเป็นการรับรู้ การเข้าใจ การจดจำของลูกค้า รวมถึงปิดการขายอย่างรวดเร็ว ในการจัดกิจกรรมหนึ่งๆ ดังที่เราพอจะเห็นและนึกออกกันได้ไม่ยาก หากขาดซึ่งข้อมูลเกี่ยวกับความเข้าใจลูกค้าแล้ว การจัดกิจกรรมทางการตลาดเหล่านี้ก็จะกลายเป็นการต๋าน้ำหรือกลลขลยแม่น้ำไปโดยสิ้นเชิง ดังนั้นควรต้องมีการวางแผนจากผู้มีประสบการณ์ หรือเข้าใจหลักการที่ดีพอสมควร ที่สำคัญที่สุดคือผู้บริหารหรือเจ้าของกิจการต้องเข้าใจจุดประสงค์ของตัวเองให้ชัดเจนเป็นลำดับแรกว่าจัดกิจกรรมเพื่ออะไร??

กรณีศึกษาหนึ่งที่ยกมาจากประสบการณ์ของผมเอง สิ่งหนึ่งคือการไปวางแผนจัดกิจกรรม "เปิดร้าน" ให้กับธุรกิจสุขภาพ สปา และความงามแห่งหนึ่ง จุดแข็งแรกของการจัดกิจกรรมนี้คือ เจ้าของร้านเป็นบุคคลที่รู้จักในวงสังคมของจังหวัดนั้น เมื่อนำมารวมกับพฤติกรรมของคนไทย เรื่องของการใส่ซอง สวมเกรงใจ หรือมารยาทการมางานเลี้ยง ทำให้การส่งการ์ดเชิญร่วมงานทำได้ไม่ยาก และนี่คือการนำจุดแข็งมาเป็นแนวทางหลักของการจัดกิจกรรม

งานเลี้ยงโต๊ะจีนรวม 400 โต๊ะ ย่อมทำให้เกิด Word Of Mouth หรือปากต่อปากมากมาย สร้างการรับรู้ (Awareness) อย่างกว้างขวางทันที รวมถึงผู้ทรงอิทธิพล (Influencer) หรือทางการตลาดมองว่าเป็นผู้สร้างทั้งความน่าเชื่อถือและการยอมรับต่อสินค้าเราได้ มีมากมายในงานเพราะคือผู้ใหญ่ในจังหวัดนั้น

เทคนิคที่สอดแทรกจากธรรมเนียมเดิม จากการที่ต้องให้ใส่ซองถูกตัดทิ้งไป เปลี่ยนเป็นการ "ขอ" ให้ช่วยซื้อแพคเกจล่วงหน้าของร้านแทน การใช้ทีมงานเลี้ยงประกาศผู้ซื้อแพคเกจใหญ่จากผู้ใหญ่เหล่านั้นเป็นเรื่องง่าย ประกอบกับเทคนิคอื่นๆ อีกที่หวังผลระยะยาว เมื่อรวมกับวิถีไทยๆ และไม่ทำให้เกิดการอึดอัดเพราะไม่ใช้การ "ขอฟรี" แต่คนในงานล้วนได้จับสินค้าหรือบริการไว้ในมือ และร้าน "ได้ลูกค้าในมือ" ไปหลายเดือน! ทั้งนี้การวางแผนที่ดีจึงทำให้กระบวนการจัดการและบริหารต่อเนื่องหลังจากงานวันนั้น มีแผนรองรับไว้ไม่ยาก..

บทสรุปของงานนั้นคือ การได้เม็ดเงินจากการจัดงานครั้งนั้นเกือบเท่ากับเงินลงทุนร้านทั้งหมดคืนมาภายในคืนเดียว แม้จะไม่ได้ถือว่าคุ้มทุน เพราะยังมิต้นทุนการให้บริการเมื่อลูกค้ามาใช้บริการภายหลังอีกก็ตาม แต่ในแง่การบริหารกิจการแล้ว กระแสเงินสด (Cashflow) สภาพคล่อง รวมถึงความยั่งยืน ค่าการตลาดในอนาคต มีมากมาย จนเรียกว่าเป็นการ "ลงทุนเพิ่ม" ที่คุ้มเสียยิ่งกว่าคุ้มในแบบที่หลายๆ กิจการต้องใช้เวลาหลายปีกว่าจะมาถึงจุดนี้กันเลยทีเดียว..

สมัครสมาชิกนิตยสาร



**foodbook** Delivery



ส่งถึงบ้าน  
ได้อ่านแน่นอน

ค่าสมัครเพียง **240** บาท/ปี

พร้อมรับสิทธิ์พิเศษในการเข้าร่วมกิจกรรมและลุ้นรางวัลสุดพิเศษตลอดปี

**ข้อมูลสมาชิก** (ไม่ต้องตัด แค่วัดเขียนหรือพิมพ์ข้อมูลให้ครบ)

ชื่อ \_\_\_\_\_

อายุ \_\_\_\_\_ อาชีพ \_\_\_\_\_

เมืองที่อยู่ปัจจุบัน \_\_\_\_\_

สถานที่จัดส่ง \_\_\_\_\_

ห้องที่ \_\_\_\_\_ อาคาร \_\_\_\_\_ เลขที่ \_\_\_\_\_

หมู่ที่ \_\_\_\_\_ ถนน \_\_\_\_\_ ตำบล / แขวง \_\_\_\_\_

อำเภอ / เขต \_\_\_\_\_ จังหวัด \_\_\_\_\_

รหัสไปรษณีย์ \_\_\_\_\_ โทรศัพท์ \_\_\_\_\_

การชำระเงิน \_\_\_\_\_

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาหัวหิน บัญชีออมทรัพย์

เลขที่ 766 - 2 - 16828 - 8 ชื่อบัญชี นายวัชร คุณานุกพงศ์

การส่งข้อมูล

1. ส่งข้อมูลสมาชิกพร้อมสลิปโอนเงินทางจดหมาย ที่ 29/4 หมู่บ้านเจ้าน้อย

ถ.ชลประทาน ต.หัวหิน อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77110

2. ส่งข้อมูลและภาพถ่ายสลิปโอนเงิน ทางสื่ออื่น

e-mail : foodbookmag@gmail.com

กล่องข้อความ [www.facebook.com/foodbookmag](http://www.facebook.com/foodbookmag)

line ID : foodbookmag

ตามหาร้านอาหารอร่อย แนะนำร้านอาหารใหม่  
จานเด่น เมนูเด็ด อีพเด็ดทุกวัน  
ได้ที่กลุ่ม “หัวหิน กินไรดี”  
คลิก

[facebook.com/groups/huahineat](https://facebook.com/groups/huahineat)

และ



**foodbookmag**



## อาหารหัวหิน



หากพูดถึง “อาหารหัวหิน” คงมีหลายมิติให้เรานึกถึง

ในมิติที่เรื้อรังกันว่ารากเหง้า

คงต้องยอมรับกันตรงๆ ว่า หัวหินเป็นเมืองเกิดใหม่ คือมีอายุน้อยกว่าเมืองใกล้เคียงอย่างเพชรบุรีหรือปราณบุรีอยู่มาก

แม้จะมีคนยืนยันว่า ณ ดินแดนแห่งนี้ มีผู้คนอาศัยอยู่มาหลายร้อยปี

แต่ก็เป็นเพียงชุมชนเล็กๆ มิได้มีความสำคัญเหมือนเมืองอื่นๆ ที่ต่างถูกจารึกไว้ในหน้าประวัติศาสตร์

กระนั้นก็ตาม หากกล่าวถึงถิ่นฐานย่านเมือง เราก็มักจะเรียกเหมารวมกันมาแต่ไหนแต่ไร

อาหารการกินเฉพาะถิ่นอย่าง หอยเสียบมะละกอ บึงบอ จับไม้ ก็เช่นกัน

แม้จะพูดได้ไม่เต็มปากว่าเป็นอาหารหัวหิน

เพราะแถบเมืองเพชร เมืองปราณ ต่อไปยันประจวบฯ ต่างก็มีของกินจำพวกนี้

แต่ก็ปฏิเสธไม่ได้ว่า คนหัวหินคงอยู่กับของกินเหล่านี้มาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตาทวด

ดังนั้น จึงพออนุมานได้ว่าเหล่านี้คืออาหารพื้นถิ่นของชนหัวหิน

ในมิติที่อาจเรียกได้ว่าเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับหรือได้รับความนิยม

ก็น่าจะเป็นร้านอาหารเด่นดังในช่วง 20 - 30 ปีหรือบางร้านอาจจะก่อนหน้านี้

คือใครมาเที่ยวหัวหิน ต่างก็ต้องมากินอาหารเหล่านี้ เช่น อาหารทะเล กุ้งเตี่ยวเปิด ข้าวมันไก่ หัวปลาหมึกไฟ

ผัดไทย ไก่ทอด ตะโก้ ไอศกรีม ข้าวเหนียวม้วน ชนมหวานหรือแมกรูทั้งส้มตำ

ในยุคใหม่หลังจากนี้ ก็ยังมี เค้กมะพร้าวอ่อน เค้กส้ม โรตีสี ข้าวปั้น กลัวยทอด

และอีกสารพัดอาหารชื่อดังของหัวหิน

บางร้านชื่อดังถึงขนาดเป็น Destination เป็นจุดหมายที่ใครๆ ก็ต้องเช็คอินเมื่อมาเยือนหัวหิน

ฉะนั้น จึงนับได้ว่าเหล่านี้คือ “อาหารหัวหิน” ได้เช่นกัน

ในมิติที่ไม่อาจปฏิเสธได้ว่าอาหารเหล่านี้ดำรงคงอยู่และทำหน้าที่รับใช้ผู้ที่มาเยือนหัวหิน

นั่นคืออาหารของโรงแรมต่างๆ

หัวหินเป็นเมืองท่องเที่ยว พักผ่อนตากอากาศมาตั้งแต่สมัยที่กรมพระกำแพงเพชรฯ ทรงสร้างทางรถไฟมาถึง

โรงแรมแห่งแรกถูกสร้างขึ้นพร้อมกับนำความเจริญมาสู่หัวหิน

ถนนดำเนินเกษมที่ตัดจากตัวสถานีรถไฟสู่ชายหาด ณ ขอบรั้วของโรงแรม คือจุดเริ่มต้นของเมืองตากอากาศสุดคลาสสิก

ระยะเวลานับร้อยปี มีโรงแรมเกิดขึ้นนับร้อยแห่ง และทุกแห่งทำหน้าที่เป็นห้องรับแขกที่ดีของหัวหินเสมอมา

ด้วยเหตุนี้ จึงไม่อาจปฏิเสธได้ว่าอาหารโรงแรมมีความเกี่ยวเนื่องกับเมืองหัวหินโดยตรง

น่าเสียดายที่เทศกาลอาหารหัวหิน ไม่สามารถรวบรวม “อาหารหัวหิน” ในทุกๆ มิติไว้ด้วยกันได้

และน่าเสียดายยิ่งกว่า หากคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องจะไม่เห็นความสำคัญของงานนี้



คุณค่าที่มาพร้อมความอร่อย



กล่องกราฟฟิกันซ์ กล่องพิมพ์ลาย ถาดรองขนม  
เทปกระดาษ ป้ายชื่อ สติกเกอร์และอุปกรณ์ตกแต่ง  
พร้อมบริการออกแบบและจัดพิมพ์ตามความต้องการ



Wilaiwan

~HUA HIN~

# AUSTRALIAN TENDERLOIN STEAK WITH RED WINE SAUCE

Coffee  
Bakery  
Cuisine

Breakfast Set



ร้านวิลโลว์วอน หัวหิน

บริการเบเกอรี่ กาแฟสด และอาหารนานาชาติ

Open Daily 9.00 am - 9.00 pm

121/10 บ้านหนองเตก ถนนเขาตะเกียบ

อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

tel. 0 3253 6442

fax. 0 3253 6559

mobile 08 4458 6622

@ wilaiwanhuahin@gmail.com

f facebook.com/wilaiwan.huahin2012

